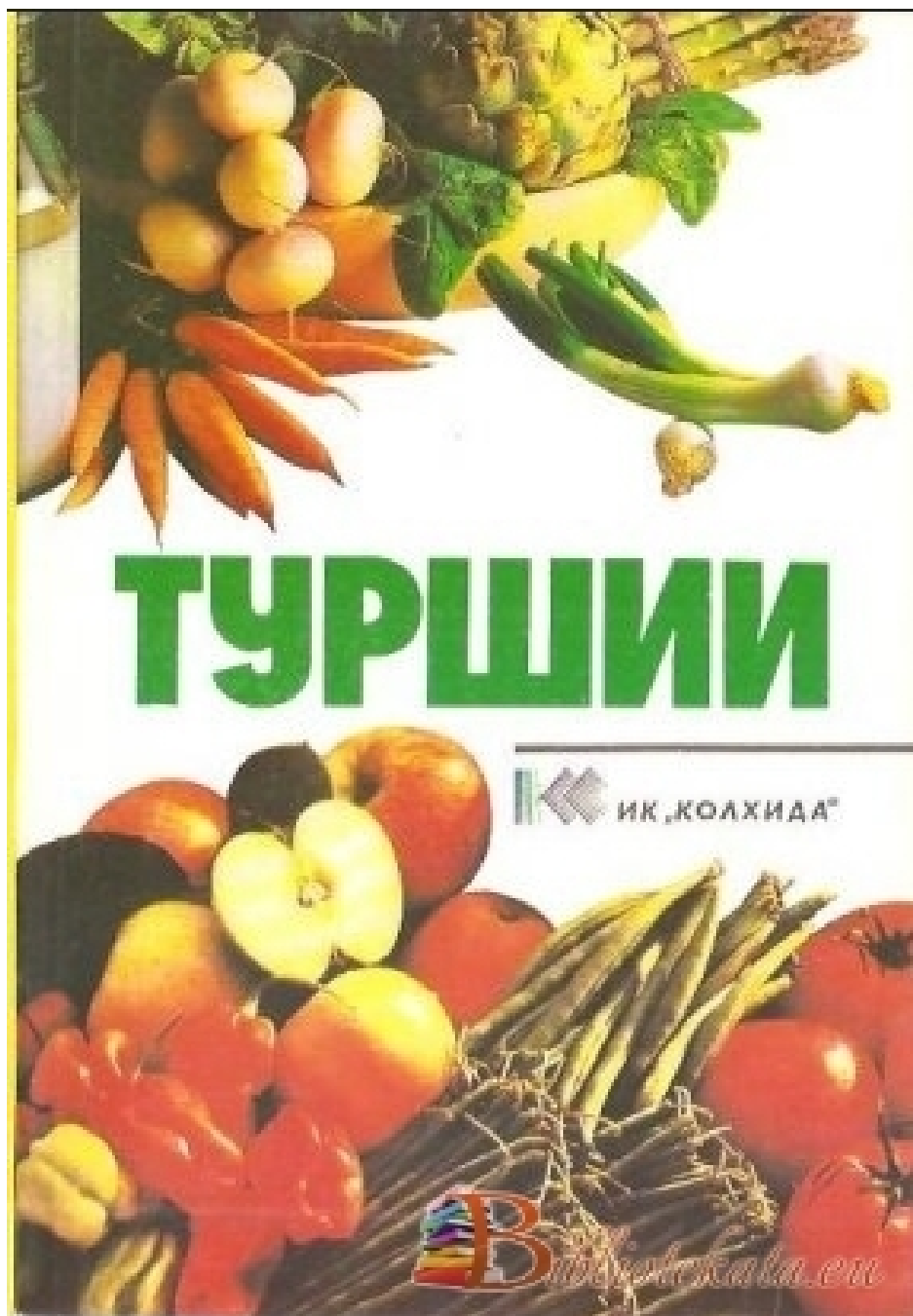


VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM



Туршии от зеленчуци, гъби, плодове, лютеници.

Издава ИК „КОЛХИДА“

Съставители: *Невяна Кънчева, Ада Атанасова*

Художник: *Марко Кожинков*

Предпечатна подготовка ЕТ „Найден Найденов“

Печат ЕООД „Полипринт“ – Враца

1994

ПРИГОТВЯНЕ НА ТУРШИИ

Туршиите са много популярни у нас и през зимата ги има на всяка българска трапеза. Приготвят се от всички видове зеленчуци, познати в страната ни — чушки, домати, зеле, краставици, патладжани, моркови, зелен фасул, карфиол, бамя; със сол или със саламура от сол и оцет. За да се подобрят вкусовете им

качества, прибавят се и най-различни подправки и продукти —

захар, олио, мед, захар, черен пипер, карамфил. Макар и в по-малки количества, отколкото в пресните зеленчуци, в

туршиите се съдържат витамините **С, А, РР**, както и тези от групата **В**. Туршиите от червени чушки,

магданоз, карфиол и кисело зеле, са основни

източници на витамин **С** през зимата. Същият

витамин се запазва сравнително

добре в консервираните моркови.

Те съдържат и доста минерални

соли, калий, калций, желязо.

Богати на провитамин **А** са

туршиите от моркови и червени чушки, а в резултат на

образуваните в тях млечнокисели бактерии, те привеждат и редица още жизнено важни за човешкия организъм вещества.

За да се получи качествена туршия обаче, не е достатъчно само да се полее зеленчукът със съответната саламура. Има цяла редица дребни наглед неща, които трябва да се знаят. Ето ги:

За приготвяне на туршии са годни всички видове зеленчуци, които се употребяват за ядене. *Преработват се обаче само пресни, без загнили и натъртени места по тях.*

Престояването на зеленчуците преди преработка, дори едно денонощие, води до загуба на ценни хранителни вещества в количество до 20 процента. Освен това произведените от престояли зеленчуци туршии са по-меки и нетрайни и губят свойствения си вкус.

Зеленчуците се използват самостоятелно — от един вид, или в комбинации.

Почистване

Най-важното изискване е зеленчукът да бъде добре почистен и измит. На чушките се режат дръжките и се изважда семето, на зеления фасул се режат връхчетата. От особено внимание се нуждае бамята, за да не се разпадне семето при рязане на дръжчиците ѝ. Патладжаните могат да се обелят, при тях е задължително след нарязването да постоят няколко часа осолени, за да излезе горчилката им. Морковите се остъргват.

Попарване

Когато по рецепта зеленчукът трябва да се подложи на тази операция, времето за попарване зависи от вида на продуктите, но не бива да надвишава 2÷3 минути. Когато попарват зеленчука със силен оцет, не слагайте никога капак на съда, в който е течността, защото той ще пожълтее. Изваденият зарзават трябва веднага да се полее със студена вода, за да може да се стегнат размекнатите тъкани (ако има такива). Освен това някои зеленчуци съдържат белтъчини (зеленият фасул, грахът) и част от тях се пресичат и остават на повърхността като малки бели люспици. При измиването те изчезват и така се избягва един бъдещ недостатък на туршията.

Пълнене на съдовете

Начините зависят от вида на зеленчуците. Ако зарзаватът е дребен, може да се пуска безразборно, като от време на време съдът се стръсква, за да се запълнят празнините и да попречим на проникването на въздуха. Ако е по-едър, ръководен принцип при пълненето отново е - *да попречим на въздуха да остане вътре*. Внимателно нареждаме с ръка всеки продукт. Не бива да се пренебрегва и външния вид на буркана — нека си припомним какво удоволствие е да гледаме по лъскавите списания красиво подредени бурканчета с какво ли не вътре. *Бурканите не бива да се пълнят повече от 1÷2 см под ръба.*

За по-голяма трайност на туршията, между зеленчука се нареждат лозови, вишневи или дюлеви листа, счукан синап (или в торбички), хрян и т.н. *Нестерилизираните туршии трябва да имат отгоре венче от същите клонки, а над тях - камък за тежест, защото разтворът трябва да облива добре зеленчука, да го пази от разваляне.*

Съдовете трябва да са съвършено чисти, което лесно се постига с популярните днес буркани. Едно време нашите баби са правили туршии в глинени съдове. Защо не — можете да опитате, но не забравяйте, че трябва да бъдат задължително гледжосани.

Заливане с разтвора

Бурканите се нареждат един до друг и във всеки от тях бавно се налива разтворът, докато облее целия буркан. След последния съд повторете отново заливането, защото през това време разтворът е запълнил празнините и е спаднал по-надолу. Ако трябва, залейте и трети път.

Още нещо за саламурите: класическият начин е солта да се стрие добре, водата да се постави на огъня да заври и в нея да се изсипе солта. Саламурата ври до окончателното стопяване на солта. Ако се получи мътен разтвор, трябва да се прецеди през тензук. Количеството сол зависи от вида зеленчук и се движи обикновено от 40 до 60 гр. на литър вода. Водата трябва да е чиста и годна за пиене. Ако по рецепта в саламурата има и оцет, той се добавя след изстиването ѝ — това е правило за суровите туршии, при парените процедурата е друга.

Помещението

Мястото за съхраняване на туршиите има извънредно голямо значение. Най-подходящи са мазите, които през зимата не са много студени, а когато запролети - са прохладни. *Температурата трябва да е около 10 градуса.*

Втасването

Зависи от количеството сол, както и от времето на приготвянето. Силно осолената туршия втасва бавно, неправилно и полученият продукт не е вкусен. Слабо осолената пък бързо втасва, но и бързо се разваля. Затова трябва точно да се спазват посочените пропорции. При топло време, за да се забави бързото втасване, на туршията се прибавя повече оцет.

Претакането на туршиите е също важно за правилното втасване. В книжката, при отделните рецепти, е посочен и начинът за претака- не, но правилото, което е общо, гласи: през първата седмица те се претакат всеки ден, през втората - през ден, а след това, когато втасат напълно — един път в седмицата.

По време на втасването туршиите трябва да се преглеждат често. При недостатъчно сол туршията започва да се „провлачва“. Тогава тя трябва веднага да се източи и саламурата да се превари, като ѝ се прибави още сол, после да се прецеди, охлади и отново да се върне върху почистения и измит зеленчук. Ако пък саламурата е била твърде солена и втасването се бави, отново трябва да се източи поне част от нея, в съда да се долее същото количество чиста вода и да се претака няколко дни подред, за да се размеси добре разтворът.

След спирането на втасването, за да се запази туршията по-дълго време, добре е съдовете да се затварят плътно. При стъклените съдове това става с помощта на капаче или пергаментова хартия.

Стерилизация

Всяко домакинство има съд, в който вари бурканите си: тенджерата, казан, тенекия. На дъното му непременно трябва да се постеле парче плат в няколко ката, което да отделя стъклените съдове от силно нагорещения диск. Между бурканите също трябва да има платнени прегради, за да ги отделят един от друг и с това да помогнат за правилното им, равномерно загряване. Когато се наредят, заливат се с вода, която има температурата на самите буркани.

Внимателно трябва да се следи моментът на завирането на водата, от който се отчита времето на стерилизацията.

Времето, което е посочено по-долу, се отнася за стандартните буркани. Ако вместимостта им е по-голяма или по-малка, минутите съответно се увеличават или намаляват с 5÷10 за зеленчук, който кратко време се загрява, и с 20÷30 минути за зеленчук, който се нуждае от продължителна стерилизация.

Червените домати се стерилизират 10 минути, чушките за пълнене - 30, гювеч - 1 и 1/2 ч, паприкаш - 1 и 1/4 ч, фасул - 1 и 1/2 ч, гъби - 1 и 1/2 ч.

След като изтече необходимото време, съдът се сваля от огъня и едва когато водата се охлади, се вадят бурканите.

ЗАПАЗВАНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИТЕ В ПРЯСНО СЪСТОЯНИЕ

Това е най-добрият начин на запазване, защото при него зеленчуците не губят своя естествен вид, вкус и състав. Той е и най-евтиният. Затова не трябва да го пренебрегваме. *Тук най-важното изискване е зеленчуците да се съхраняват при ниска и постоянна температура.*

Почти всички зеленчуци, при малко повече грижи, могат да се запазят в сурово състояние за по-дълго време — и картофите, и целината, и зелето, и чушките.

Главното условие е това да става в сухо, проветриво помещение с постоянна температура от 0 до 4 градуса. Такива

са сухите мази, които са построени 2/3 в земята и изглеждат зиме закътани, а лятно време прохладени. При липса на подобно помещение може да се използват килер, таван, ако са с пониска температура.



Второто важно условие е зеленчукът да е пресен и здрав, без натъртвания и загнели места. Зеленчуци, брани от силно торени места, са обречени на загниване. И не трябва да търси грешка в технологията на приготвяне, ако бурканите с печени чушки „гръмнат“ — вината не е нито в капачките, нито в някаква неточност, просто зеленчуците са били нитратни. А от тях не може да се произведе траен продукт.

*Още нещо много важно: помнете, не трябва да бързате със зазимяването на зеленчуците - есенните горещини спомагат за бързото му разваляне. Но внимавайте да не улучите и първите слани. Най-удобно време за прибиране на зеленчука у нас е **краят на октомври и началото на ноември.***

ЧУШКИТЕ. Избират се растения с повече и по-едър плод и се оставят до късно в градината, след което се изкубват с коренището, почистват се от загнелите и наранени листа и плодове и се окачват с корените нагоре на гвоздеи или въже в мазата.

Другият начин е да се изберат здрави и добре узрели чушки и всяка поотделно да се увие в парче вестник. Нарездат се в сандъчета, щайги, кошници, които се напълват добре и се слагат в мазата. При този способ чушките трябва да се преглеждат често, за да се отделят загнелите.

ДОМАТИТЕ. Преди очакваните застудявания се изкубват в градината стъбла с повече домати и както чушките се окачват с корените нагоре. Така домати бавно узряват.

Вторият начин е да изберете едри, здрави зелени домати и да ги подредите на дъска в мазата, но до прозорец, ако имате удобно място. Там те също ще зреят постепенно. Щом някой загние, веднага се отстранява, дъската се почиства внимателно и останалите домати се подреждат отново.

Има и трети способ - здрави и твърди червени домати се увиват поотделно в лозови листа и се нареждат един до друг в дървено каче, чийто чеп се запушва също с лозови листа, а дъното се постила с тях. Отгоре се притиска с кръстачка за тежест и се залива със студена вода, която веднъж седмично се подменя чрез чеп. Доматите също трябва да се проверяват.

За съжаление, този начин могат да си позволят само собствениците на къща.

КРАСТАВИЦИТЕ. Избират се млади, прясно откъснати краставички и се нареждат в глинен съд между сух пясък, така че да не се опират една о друга. Отворът на съда се завива с пергаментова хартия. Държат се на сухо и проветриво място.

ПАТЛАДЖАНИТЕ. Късно през есента се избират здрави, средно големи патладжани, всеки поотделно се увива с парче вестник и се подреждат в сандъчещайга или кошница. Пазят се на сухо и прохладно място и често се преглеждат.

ЛУКЪТ И ЧЕСЪНЪТ. Сплетени на сплитки, те се държат във на открито около 1-2 седмици, след това се окачват в мазата или на тавана, но без да се допират до стената или една до друга.

КОРЕНИТЕ ОТ ЦЕЛИНА, МАГДАНОЗ, МОРКОВИ И ЧЕРВЕНО ЦВЕКЛО. Изчистват се от пръстта, листата им се изрязват внимателно, без да се засяга месестата част на корена и се зариват 2/3 в чист и сух речен пясък в мазата. Ако имате възможност, заровете ги в сандъчета, пълни с пясък и ги оставете на проветриво и сухо място.

КАРТОФИТЕ. Трябва да са зрели, сухи и чисти. Измръзнали, нападнати от вредители и с механични повреди картофи са изключително нетрайни. Като се очистят от пръстта, те се поставят за 1÷2 часа на силно слънце, след това се прибират в мазата, нареждат се на много дебел слой, далеч от пряка слънчева светлина. Могат да се съхраняват и в дървени сандъчета, които също да се държат на сухо, и проветриво място.

ПРАЗЪТ. Запазва се най-добре зарит във на двора. Тогава той е крехък и вкусен. Но, запазен по този начин, при големи студове той не може да се извади, защото изскубването му от залебената земя е почти невъзможно. Ето защо най-добре е определеният за зимнина праз да се раздели на две: едната част да се зарине до 2/3 в сух, чист пясък в мазата, другата — в някой закътан край на двора, ако, разбира се, имате двор. Наранените листа се почистват, а останалите се скъсяват на 1/3 и след това празът се зарива.

КАРФИОЛЪТ. Избират се здрави и добре стегнати глави, които се окачват в мазата с корените нагоре, без да се опрат в стената или една до друга.

Ако става дума за по-голямо количество, изкопава се в двора дупка с дълбочина 30 см, пръстта в дупката се разрохква и в нея се зариват корените на карфиола, наредени един до друг, без да се допират. Отгоре дупката се покрива с дъски, слама и пясък.

ЗЕЛЕТО. Запазва се като карфиола.

МАГДАНОЗЪТ. Съществува един много лесен начин, за да имате през цялата зима пресен магданоз у дома си. Няколко корена магданоз се изкубват от градината, внимателно се изрязват листата им, без да се засяга месестата част от корена и се посадят в сандъче или саксия, напълнено с пръст и повече пясък. Посадените корени редовно се поливат и се държат на топло място до прозореца. Покаралите листа се режат, когато ни потрябва подправката. По същия начин, вместо корени, можете да си посадите семена от магданоз, редовно да го поливате и да държите съда на топло и близо до прозореца.

ЗАПАЗВАНЕ ЧРЕЗ СУШЕНЕ

Това е един от най-древните способности за запазване на плодове и зеленчуци. Същността му се състои в отделяне на влагата от тях до такава степен, че да станат трайни и да могат да се пазят по-дълго време при обикновени условия. За улесняване на процеса някои видове се бланшират предварително, за да се запази цветът им и да се прекрати дейността на микроорганизмите. Това става чрез потопяване във вряща вода за 1÷2 минути и веднага след него охлаждане със студена. Подготовката на зеленчуците за сушене е същата, както и за останалите видове преработка — подбиране, почистване, измиване, нарязване, бланширане, а понякога и обелване на кожата.

Единственият начин за сушене на зеленчуци при домашни условия е излагането им на слънце или на проветриво място на сянка. Това е и най-старият, и най-евтиният способ, но протича нормално само при слънчево, топло и сухо време. На сянка се сушат листните зеленчуци, за да не се промени цветът им. На слънце зеленчуците се сушат, като се подредят в тави, на дъски или върху полиетиленово платно и се оставят в отворени помещения, където става течение. За да бъде сушенето по-бързо, всеки ден зеленчуците се разбъркват. Някои от тях могат да се нанижат на връв (чушките, бамята) и низите да се окачат на проветриво и слънчево място.

ЧУШКИТЕ. Берат се, след като са напълно зрели и червени. Низането става през дръжката с тънък канап. Една низа тежи около 2 кг. Сушенето продължава 40÷50 дни, ако обаче есента е лоша - и до 3 месеца. Низите трябва да се окачат на сенчести и проветриви места — под навеси, стрехи, балкони.

БАМЯТА. За сушене е подходяща само бамя с дребно семе. Тя се почиства от дръжките и се попарва за 2÷3 минути (бланшира) в посолена кипяща вода. След като изстине, се нанизва през дръжчиците и се суши на сенчесто и проветриво място.

ГЪБИТЕ. Този начин на запазване на гъбите е доста разпространен и най-стар. Най-подходящи за сушене са следните видове гъби — горска, полска и културна печурка, манатарка, булка, пачи крак, припънка и кладница. Гъбите се нарязват на резенчета с дебелина 3-4 мм., нареждат се върху плат, поставен на плоскост и се оставят на слънце. Сушенето продължава, докато резенчетата станат чупливи.

По-дребните гъби могат да се нанижат на низи и също да се окачат на слънце.

Сушените гъби се съхраняват в добре затворени книжни кесии отвътре с пергаментова хартия. Преди употреба се киснат във вряла вода, в която има супена лъжица оцет.

ЛОЗОВИТЕ ЛИСТА. Изберете пресни и млади лозови листа и ги наредете по

15÷20 един върху друг, като помежду им ръсите сол. Завивайте ги на рула и ги връзвайте с лико или конец. Наредете ги в кошница и го окачете на сухо и проветриво място. Преди да ги използвате, ги измивайте със студена вода и после ги накусвайте за малко в хладка вода, за да станат отново еластични.

АКО ИМАТЕ ФРИЗЕР

Зеленчуците се замразяват колкото може но-пресни. Всяко забавя не води до загуба на витамини.

Преди замразяване зеленчуците се почистват, измиват и нарязват. Голяма част от тях се и бланшират. По този начин се запазват цветът вкусът и витамините им.

БЛАНШИРАНЕ: *подготвените зеленчуци се пускат във вряща вода за 2÷3 минути. След това за същото време се потапят в ледена вода, за да спре процесът на варене. Врящата вода може да се използва няколко пъти, като се долива. Ледената вода се сменя всеки път, за да бъде достатъчно студена. Най-добре е тя да се охлади в хладилника или с кубчета лед.*

Преди бланширането на светлите зеленчуци, в кипящата вода се добавя лимонова киселина, за да не си изгубят цвета (4 гр. киселина на; 5 л. вода).

- ❖ След бланширането зеленчуците се поставят в полиетиленови пакети или пластмасови кутии с капак.

- ❖ Пакетчетата или кутиите се надписват!

- ❖ От моркови, зелени лукови пера, магданоз и други зеленчуци може да се свари гъст бульон. Замразява се в пластмасови кутийки и се използва за сосове или супи.

- ❖ Зелените подправки могат да се замразяват по два начина Първият: измиват се, подсушават, нарязват и плътно се нареждат в буркан, откъдето след замразяването могат да се ползват по порции. Вторият: без да се режат се слагат в пакети.

Употребяват се без да се размразяват. За замразяване са най-подходящи магданозът, копърът, естрагонът, защото в сушен вид те съхраняват незначителна част от приятния си вкус.

ТУРШИИ

В следващите страници са събрани домашни туршии, най-вкусните в различните краища на страната. Първите са обединени по вида зеленчук, който се използва, а накрая ви предлагаме смесените.

Зеле

Кисело зеле на глави.

Продукти: бяло зеле, хрян, цветна зелка, 30 гр. морска сол на литър вода.

Почистете зелките от горните листа и ги счепете кръстообразно в горната им част (срещу кочана). Наредете ги в бидона плътно и непременно сложете една цветна зелка - за цвят. Залейте със саламура. Сложете в бидона и 1-2 корена хрян, той държи зелето здраво и хрупкаво.

След няколко дни започнете да претакате — няколко пъти през 2-3 дни.



Рязано кисело зеле с цвекло.

Продукти: 10 кг зеле, 2.500 кг червено цвекло, 2 л. вода и 300 гр. сол.

Почистете зелето от повърхностните листа и го нарежете на ивици.

Червеното цвекло сварете или изпечете във фурната, обелете и нарежете на резени. Нарязаното зеле осолете, разбъркайте добре и след 1÷2 часа започнете да пълните буркани, като между пластове слагате резени от цвеклото. Долейте бурканите със саламура, приготвена от сол и вода, покрийте с парче плат и вдигнете в подходящо помещение.

Зеле салатата.

Продукти: зеле, моркови, червени чушки и магданоз в съотношение по вкус, сол, оцет.

Нарежете зелето, морковите, чушките, магданоза. Посолете и пресовайте. Оставете 24 часа, след което напълнете в буркани и залейте със смес от вода и оцет.

Парено зеле.

Продукти: зеле.

За маринатата : 1 чаена чаша оцет, 7 чаени чаши вода, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша сол, 2 чаени чаши олио, 20÷30 зърна черен пипер, 5-6 дафинови листа.

Измийте зелките, и ги нарежете на едри парчета, така, че към всяко парче да остане по малко от кочана, за да не се разпиляват листата. Пригответе маринатата от изброените продукти (олиото се прибавя на няколко пъти). Когато маринатата заври на огъня, пускайте едно по едно парчетата зеле за около 10 секунди и ги вадете с решетеста лъжица. След като изстинат, наредете ги в големи буркани, затиснете отгоре с лозови пръчки и залейте с охладената марината. Ако маринатата се окаже недостатъчна, за да покрие нареденото в бурканите зеле, пригответе допълнително количество в същата пропорция.

Цели кисели зелки.

Продукти: 25 кг. зеле, 1 кг. морска сол, 1-2 кочана царевица, 2-3 дюли.

Изчистете зелките и срежете кочаните им на кръст. Редете ги в бидони или кацата с кочана надолу. Морската сол разтворете в хладка вода. *Между зелките за по-добра ферментация сложете царевицата и дюлите и залейте със студена вода.* Най-отгоре сложете дървена кръстачка и добре измит камък за тежест.

След 2-3 дни започнете претакането- 8÷10 пъти в продължение на две седмици. Задължително пробвайте сока и ако е необходимо, добавете сол или вода.

Бързо кисело зеле.

Продукти: зеле, моркови, целина, сол.

Откъснете първите два реда горни листа на зелката, измийте ги добре и ги сложете цели на дъното на голям буркан. Останалото зеле, което искате да направите, нарежете ситно (без кочаните) и разбъркайте с 1-2 едро настъргани моркова и накълцани стръкове целина (по желание). Претрийте зелето със сол и натъпчете в буркана до гърлото. Поставете малък камък за тежест и залейте с леко посолена хладка вода, която да покрива зелето един пръст.

Сложете буркана със зелето в кухнята на топло, като завиете гърлото с двойно сгъната марля и ластик. Готово е за консумация след 4÷5 дни.



Салата от брюкселско зеле.

Продукти: 1 кг. брюкселско зеле, 500 гр. карфиол, 500 гр. обикновено зеле,

300 гр. моркови, 300 гр. целина, 100 гр. хрян, 25 гр. синап;

За саламурата: 500 гр. оцет, 500 гр. вода, 100 гр. сол, 100 гр. захар, 10 зърна черен пипер, 10 зърна бахар, 5 дафинови листа.

Измийте и почистете от горните листа малките зеленчуци и ги наредете в буркани, като слагате помежду им розички от карфиол, бяло зеле, нарязано на ивички, моркови на кръгчета, цели и филийки. Поръсете тук-там синапено семе. Залейте с преварена, изстинала саламура, приготвена от вода, оцет, сол, захар, черен пипер, бахар и дафинови листа. Бурканите притиснете с тежест и приберете на студено.

Карфиол в саламура.

Продукти: карфиол;

За саламурата: на 1 л. вода 2 л. оцет и 200 гр. сол.

Разделете на „розички“ карфиола, посолете ги и ги оставете за няколко часа в дълбок съд. Залейте ги със саламура, приготвена от вода, оцет и сол. След 10 часа отцедете саламурата, сложете я да заври и докато е гореща, залейте „розичките“. Когато сместа се охлади, подредете карфиола в буркани, залейте с течността и притиснете с тежест. Затворете бурканите и ги приберете на студено.

Краставички

В саламура.

Продукти: *краставички корнишони; за киснене - вода и 1 суп. лъж. сол на литър;*

За саламурата: вода и 1 и 1/2 суп. лъж. сол на литър.

Изберете средно големи краставички, изчистете ги от дръжките и ги измийте. Наредете ги в подходящ съд и ги залейте със студена

посолена вода, да престоят една нощ. На другия ден ги извадете и наредете в големи буркани или пръстен съд като между тях слагате вишневи или лозови листа, клончета от копър, синапени зърна и хрян, нарязан на пръчици. Залейте с преварена и изстинала саламура, покрийте съда с парче плат и оставете туршията да ферментира около две седмици. Изчистете пяната, покрийте с тежест, завържете с плат и пергамент и вдигнете туршията на студено.

С аспирин.

Продукти: *за посочената доза - краставички, 250 гр. оцет, 3 суп. лъж. захар, 6 суп. лъж. сол, 6 аспирина, копър.*

Напълнете трилитров буркан с краставички. Прибавете оцета, захарта, солта, аспирин, копър. Долейте с вода и затворете. В продължение на десет дни разбърквайте краставичките.

Кисели.

Продукти: *краставички корнишони, копър, вишневи и дюлеви листа;*

За саламурата: на 1 л. вода по 60 гр. сол.

Изберете еднакви свежи краставички, измийте ги и ги подредете в буркани, като помежду им слагате клончета от копър и вишневи или дюлеви листа. Залейте ги с възварена и охладена саламура. Докато краставичките втасат, трябва да ги преточвате всеки ден.

С копър и лук.

Продукти: *2 кг. дребни краставички, 250 гр. сол, вода, 500 гр. лук, 1 връзка копър, 1 супена лъжица черен пипер, 2 супени лъжици синапено семе, 500 мл. вода, 500 мл. оцет. 150 гр. захар, 2 таблетки аспирин.*

Измийте краставичките добре. Разтворете солта в 3 л. вода и залейте краставичките. Оставете ги да престоят 12 часа. Отцедете и изплакнете. Обелете лука. Подредете краставичките, лука и копъра плътно в широка глинена делва.

Възварете водата, оцета и захарта и веднага, като свалите течността от огъня, прибавете аспирин. Залейте краставичките с горещата саламура и завържете отвора на съда с целофан, а върху него - памучна кърпа. Съхранявайте на хладно и тъмно. Краставичките са готови след 6 седмици.

Мариновани.

Продукти: 10 кг. краставички, 200 гр. чесън, 3 връзки копър, 700 гр. сол, 1 л. винен оцет, 10 л. вода.

Изберете млади, еднакви по големина краставички. Добре е да са прясно откъснати и не бива да са престояли повече от 1 ден.

Измийте краставичките добре със студена вода, надупчете ги тук-там с игла и го подредете в чисти съдове, на дъното на които сте разстлали вишневи листа, а между тях - скилидки чесън и стръкчета копър. Притиснете краставичките отгоре с венец от вишневи клонки и измито камъче. Залейте със саламурата, приготвена от сол, оцет и вода така, че течността да ги залее и да остане най-малко 4÷5 см над зеленчука. Покрийте съда с пергаментова хартия, завържете я и вдигнете на студено и тъмно.

Със стипца.

Продукти: 10 кг. краставички, 400 гр. сол, 700 гр. оцет, 1 чаена лъжичка стипца. Наредете плътно в буркани измитите краставички.

От солта, оцета и водата (колкото да се напълнят бурканите), сварете саламура и вряла я залейте върху краставичките. Разпредете стипцата по бурканите и ги затворете. Оставете 2-3 дни на слънце.

Мариновани с чорбаджийски чушлета.

Продукти: краставички, чорбаджийски чушлета: на всеки буркан - няколко зърна черен пипер, 1 дафинов лист, 1/2 глава кромид лук, няколко стръка копър, 5 супени лъжици оцет, 1 супена лъжица захар, 1 супена лъжица сол, 3 счукани аспирина.

Сложете на дъното на буркана всички изброени продукти, без краставичките и чорбаджийските чушлета - с тях допълнете буркана и долейте със студена вода. Запечатайте херметически с капачки. След 3-4 дни обърнете наопъки за претакане. Повторете това през няколко дни 10 пъти, след което вече можете да приберете туршията на студено и тъмно място.

По същия начин можете да си пригответе нарязани тлъсти червени чушки или камби.

Корнишони с морска сол.

Продукти за буркан от 3 л.: 3 супени лъжици морска сол, 1,500 кг. корнишони, 1 чаена лъжичка синапено семе, хрян, сух цвят от копър, 1 лист от смокиня, вишневи листа, 2-3 аспирина (натриев бензоат).

Измийте добре корнишоните и ги подредете в буркана, като между тях сложите смокиновия лист, копъра, синапа (в торбичка от тензух), хряна и вишневите листа. Най-отгоре поръсете морската сол и до долната част на отвора на буркана долейте със студена вода. Можете да направите венче от вишневи клонки и листа и да притиснете отгоре краставичките.

Запечатайте с капачки и ежедневно обръщайте буркана няколкократно насам-натам, за да размесите подправките и да помогнете на ферментацията. Можете да сложите в буркана 2-3 аспирина или малко натриев бензоат. Пазете на прохладно и проветриво място.

Смесени.

Продукти: 500 гр. малки краставички, сол, 1 малка глава карфиол, 1 червена и 1 зелена чушка, 250 гр. моркови, 250 гр. зелен фасул, 150 гр. лук, 1 корен хрян, 3 дафинови листа, 2 чаени лъжички черен пипер, 10 зърна бахар, 1 супена лъжица синапено семе, 1 супена лъжица винен оцет, 750 гр. вода, 100 гр. захар.

Измийте краставичките добре и ги оставете да престоят една нощ в солен разтвор - 70 гр. сол на 1 л. вода. Накъсайте карфиола на розички, почистете чушките от семките и ги нарежете на ивички. Морковите измийте, остържете и нарежете на кръгчета.

Смесете зеленчуците добре и ги бланширайте в посолена на вкус вода 5 минути. Отцедете и веднага охладете в студена вода. Обелете хряна и лука. Хряна нарежете на ситни парченца, а лука разделете на люспи. Смесете всички зеленчуци с подправките и наредете плътно в буркани. Възварете оцета, водата и захарта и с горещата течност залейте зеленчуците. Затворете добре бурканите и ги сложете на хладно място. След 3-4 дни отлейте саламурата, преварете я и отново залейте зеленчуците. Затворете бурканите и съхранявайте на хладно и тъмно.

Домати

Зелени с подправки.

Продукти: *домати, лук, чесън, копър, чубрица, целина, хрян, листа от вишна, дюля, лоза и дрян.*

За маринатата: на 5,500 л. вода 250 гр. сол и 1 ч. чаша оцет.

Наредете на дъното на бурканите нарязан на колелца лук, скълцан чесън, клончета копър и чубрица, нарязана целина, коренчета остърган и нацепен хрян.

Сварете марината от вишневи, дюлеви, лозови и дрянови листа сол и оцет. Допълнете бурканите с измитите и почистени домати и ги залейте. След 3-4 дни трябва да започне претакането. Направете го 4 пъти през 2 дни.



Мариновани.

Продукти: *домати (най-добре от дългите);*

За маринатата: на 1 чаена чаша оцет - 1 чаена чаша вода, 1/4 чаена чаша захар,

1/2 чаена лъжичка сол, малко канела, черен пипер на зърна, карамфил.

Пригответе марината от посочените продукти. Оставете я да изстине. Измийте домати и ги подсушете. Наредете ги в буркани и ги залейте с приготвената марината. Ако след 2-3 дни маринатата стане мътна, излейте я в тенджерата и я преварете. Оставете да изстине и отново излейте в бурканите.

С чесън.

Продукти: *10 кг. зелени домати, 100 гр. чесън, 700 гр. листа от целина, 500 гр. сол, 10 л. вода.*

Подберете домати от един сорт, сравнително с еднаква големина и цвят — бледожълти или леко порозовели. Изчистете ги от дръжките и добре ги измийте с вода. Наредете ги заедно с подправките в предварително подготвените съдове — делви, буркани, каче, варел и ги залейте със саламура от сол и вода, разбъркана по вкус. Отгоре затиснете с тежест. След два дни трябва да започнете претакането, кое го се нрави през 2-3 дни в течение на две седмици.

Зрели.

Продукти за трилитров буркан: *червени домати, 1 зелена люта чушка, хрян, чесън, дафинов лист, сух копър, 1 супена лъжица захар, 1 супена лъжица оцет (9 %);*

За заливане: 1 супена лъжица едра сол и 1 л. вода.

Наредете в трилитровия буркан измити и подсушени червени домати. Най-отгоре сложете лютата чушка и добавете хрян на малки парченца, скилидки чесън, дафинов лист, стрък копър (най-отгоре).

Поставете на дъното на голяма тенджера дъска и върху нея - буркана. Напълнете тенджерата със студена вода до горния край на широката част на буркана и сложете на огъня. След като заври, засечете 4 минути. Извадете загретия буркан от водата и сипете в него захарта и оцета. Междувременно сварете разтвор от водата и едрата сол и докато е още кипящ, залейте догоре буркана и затворете. Пазете на студено.

С джинджирил.

Продукти: 1 кг. зелени домати, 1 л. винен оцет, 1 кг. захар. 500 мл. вода, джинджирил, кората от половин лимон, 1 чаена лъжичка черен пипер, 1 щипка канела, 3 „гвоздейчета“ карамфил, 1 супена лъжица синапено семе.

Измийте много добре домати и ги набодете с дебела игла, за да не се спукат при варенето. Пуснете ги за 2÷3 минути във вряща посолена вода, отцедете, поставете в широк съд и залейте с оцет. Оставете за 1 нощ. Възварете водата със захарта, като отнемете пияната. Когато разтворът се избистри, прибавете подправките. Охладете саламурата, залейте с нея домати с оцета и оставете да престоят още една нощ. Отлейте саламурата и варете в открит съд 10 минути. Наредете домати в буркан и залейте с горещата саламура.

Подлучени.

Продукти: 3 кг. зелени домати, 2 връзки магданоз, 1 връзка целина, 3-4 главички чесън;

За маринатата: 500 гр. оцет, 1-2 чаени чаши вода, 1 непълна чаена чаша сол.

Нарежете напречно измитите добре домати и ги подредете в буркан от 3 л. Между всеки ред домати поръсете отситно нарязаните и смесени листа от целина и магданоз и накълцания с нож чесън. Кипнете маринатата и я изстудете. Залейте с нея домати, захлупете с капаче и дръжте на студено. Тази туршия не се претака.

Увити с вишневи листа.

Продукти: 5 кг. здрави червени домати, листа от вишна, лозови листа, 4 л. вода, 400 гр. сол.

Измийте внимателно домати и увийте всеки в листа от вишна и лоза. Наредете ги в буркани, като между тях също слагате от листата. Залейте със студената саламура, приготвена от водата и солта. Притиснете отгоре с венче от лозови пръчки и листа. Дръжте на студено.

Със зеле.

Продукти: 3 кг. червени чушки, 1 зелка, 1 кг. дребни зелени домати, 1 кг. моркови, 1 глава карфиол, 1 л. оцет, 3 кафени чаши сол, 250 гр. олио, дафинов лист, бахар, черен пипер, 1,250 л. вода.

Изчистете чушките от дръжките и семките, измийте ги и ги попарете. Оставете ги да изстинат и да се отцедят и едва на другия ден отново правете туршията. Нарежете зелето на резенчета, начупете карфиола на розички, надупчете домати.

Редете в бурканите ред зеле, ред чушки, ред от останалия зарзават, докато бурканите плътно се напълнят. Залейте с изстиналата саламура, сварена от оцета, олиото, водата, солта и подправките.

Бамя.

Продукти: 5 кг. бамя, корени от хрян, копър със стъблата;

За първата саламура: 100 гр. сол, 75 гр. оцет, 2,500 л. вода;

За втората саламура: 200 гр. сол, 200 гр. оцет, 2,500 л. вода.

Изберете дребна и прясна бамя, измийте я със студена вода и я накиснете за 10 часа в саламура от сол, оцет и вода, след което я отцедете, измийте в течаща вода и подредете в буркани. Поставете между бамята стръкчета копър и хрян нарязан на ивички. Залейте туршията с втората саламура, сварена и охладена, и затворете бурканите. Вдигнете на хладно.

Червено цвекло.

Продукти: цвекло, лук, арпаджик, дафинови листа, черен пипер и бахар;

За заливката: на 1 л. оцет 20 гр. сол и 40 гр. захар.

Измийте добре развити глави цвекло и ги сварете. Обелете ги и ги нарежете на филийки. Наредете ги в буркани, като поставите между тях цели главички арпаджик, резенчета лук, дафинови листа, черен пипер и бахар. Залейте с преварен чист оцет, посолен на вкус с добавка на малко захар. Налейте във всеки буркан по малко олио, затворете бурканите и вдигнете на студено.

Мариновано цвекло.

Продукти: 5 кг. цвекло, 0,5 кг. хрян, 200 гр. оцет, 50 гр. захар, сол, черен пипер, дафинов лист, 200 гр. вода.

Измийте цвеклото и го сварете до омекване. Охладете го, обелете го и го нарежете на малки кубчета или тънки резенчета. Към така приготвеното цвекло прибавете настърган хрян. Напълнете бурканите и ги залейте с предварително приготвената и охладена марината от оцета, водата, захарта, солта (на вкус), черния пипер и дафиновия лист.

Завържете бурканите с пергаментова хартия и ги оставете на студено.

Моркови с целина.

Продукти: моркови, листа и корени от целина, люти чушлета, копър;

За саламурата: 10 л. вода, 600 гр. сол и 0,500 гр. оцет.

Изберете млади, сочни моркови, измийте ги, почистете ги и ги подредете плътно в буркани. Между тях сложете люти чушлета, корени и листа от целина, копър. Залейте с преварена и охладена саламура, приготвена от вода, сол и оцет. Притиснете с тежест. Първата седмица претакайте всеки ден. Приберете на студено.

Моркови с копър.

Продукти: 10 кг. моркови, копър, листа и корени от целина, люти чушки,
1 и 1/4 чаена чаша сол.

Изберете моркови с малка сърцевина, гладка повърхност и оранжево-червен цвят. Измийте ги много добре на течаща вода, изрежете власинките и зелената част към стъблото. Наредете ги в бурканите заедно с подправките. Залейте с преварената, прецедена и охладена саламура, приготвена от 5÷5,5 л. вода и солта. Ферментацията продължава 20÷25 дни. Готовата туршия се съхранява в сухо и хладно помещение. Ако е необходимо, по време на съхраняването се долива още саламура. (1 супена лъжица сол на 1 л. вода).

Тиквички.

Продукти: млади тиквички, които още не са оформили семена, листа от целина, вишна, дюля, корени от хрян;

За саламурата: 5 л. вода или 250 гр. сол и 2 л. вода, 1 л. оцет и 150 гр. сол.

Измийте тиквичките, отрежете от двете страни по малко и подредете в буркани. Слагайте между тях листа от целина, вишна, дюля, коренчета от хрян. Залейте с преварена и охладена саламура от вода, сол и оцет или само от вода и сол. Притиснете с тежест. Първите няколко дни претакайте туршията всеки дени след като втаса я приберете на студено.

Малки лукчета в оцет.

Продукти: дребни лукчета. оцет, черен пипер, бахар, дафинов лист, дребни люти чушлета.

Обелете лукчетата и ги разцепете на две. Посолете ги и ги наредете в буркани, като слагате помежду им зърна от черен пипер и бахар, дафинови листа и дребни люта чушлета. Залейте с оцет и вдигнете на студено.

Чесън и оцет.

Продукти: чесън на глави (неокончателно узрели), оцет, сол.

Изрежете главите на чесъна и ги попарете във вряла посолена вода. Отцедете, наредете в буркани и залейте със смес от сол и оцет (ако е силен, се разрежда).

Чесън с копър.

Продукти: чесън, копър - листа и стъбла;

За саламурата: 5 л. вода, 300 гр. сол, 300 гр. оцет.

Чесънът за тази туршия трябва да е напълно развит — главите му са достигнали максималния си размер, но все още са в млечна зрялост и люспите на скилидките са все още крехки. Отстранете стъблата на 2÷3 см от главите, почистете от коренчетата и от горните обвивки листа, измийте чесъна и го оставете да кисне в чиста вода поне 8 часа. Наредете го в буркани, като между тях сложите за подправка листа и стъбла от копър. Залейте с преварена и охладена саламура, приготвена от вода, сол и оцет. Притиснете отгоре с тежест и приберете туршията на студено.

Кисели стъбла от зелен чесън.

Продукти за 3 кг. чесън: 80 гр. оцет, 80 гр. сол, 1,500 л. вода.

Обелете чесъна, отрежете листата в основата им и измийте добре стъблата. Нарезете ги на парчета с дължина 3÷4 см. Попарете ги с вряла вода за 3÷4 минути и веднага ги охладете в студена. Наредете ги плътно в буркани и ги залейте със саламура, така че да ги покрие. За да не изплуват, покрийте ги с парче плат и сложете тежест. Ако е необходимо, след време направете нова саламура и долейте бурканите; на 1 л. вода - 25 гр. сол и 25 гр. оцет. Бурканите сложете в помещение с умерена температура.

Лук „Арпаджик“.

Продукти: 1,200 гр. лук, чаена лъжичка лимонена киселина. 3 дафинови листа, 3 супени лъжици сол, 3 супени лъжици захар. 90 гр. оцет.

Обелете лукчетата от люспите и ги залейте с разтворена лимонена киселина - разтрийте ги с ръце. Изсипете ги в 3 буркана от 750 гр. и прибавете във всеки от тях по 1 супена лъжица сол, 1 супена лъжица захар, дафинов лист и 30 гр. оцет. Налейте студена вода и затворете бурканите с капачки. Стерилизирайте 25 минути.

Поднасят се като гарнитура на ястия, салата, полети с олио, посипани със ситно нарязани магданоз и копър.

Лукчета.

Продукти: 3 кг. лукчета, 100 гр. сол, 1,500 л. оцет, няколко дафинови листа, зърна черен пипер, синапено семе (хардал) в торбичка.

Обелете лукчетата и ги разрежете леко на кръст. Наредете ги в стъклен буркан, поръсете между тях черния пипер и дафиновите листа. Между лукчетата поставете и торбичката със синапа. Затворете буркана отгоре с намокрен двоен целофан.

Кисели лукчета.

Продукти: 5 кг. дребни лукчета (арпаджик);

За саламурата: 3 л. оцет, 150 гр. сол, 15 дафинови листа и зърна черен пипер, 1-2 супени лъжици синапено семе.

Обелете лукчетата, посварете ги леко в солена вода, оставате ги да се от цедят. Наредете ги плътно в буркани, като слагате тук-там дафинови листа, зърна черен пипер. В средата на буркана сложете синапа в торбичка от тензук. Залейте с преварената и охладена саламура.

Чесън.

Продукти: *чесън, копър, сол и оцет.*

За да приготвите тази туршия, трябва да изберете много млад и крехък чесън. Обелете главичките от горните, по-груби листа, измийте ги и ги залейте за 8÷10 часа с чиста студена вода. След това ги наредете в буркани, заедно с листа и стъбла от копър. Залейте с преварена и охладена саламура, приготвена в следното съотношение: на 5 л. вода 1 и 1/2 чаена чаша сол и 1 и 1/2 чаена чаша оцет. Притиснете чесъна с кръстачка от тънки дъсчици, за да не изплува над заливката. Туршията е готова след около две седмици. Съхранявайте я на студено.



Чушлета

С джанки.

Продукти: *чесън, джанки, сол, люти чушлета, оцет, захар.*

Пригответе си предварително млади глави чесън и зелени джанки (за предпочитане е да им се дели костилката). Наредете ги в буркани и ги залейте с вода, посолена на вкус. Оставете ги така до есента. Тогава изчистете, надупчете на няколко места чушлетата (за предпочитане дълги) и наредете в буркани заедно с чесъна и джанките. За марината използвайте сока от чесъна и джанките, като добавите 2 ч. чаши захар, сол на вкус. Затворете бурканите и сложете на студено.



Селска.

Продукти: *2 кг. люти чушлета, 1,500 л. оцет, 0,500 л. вода, 2 каф. чаши сол, 1 ч. чаша захар.*

Отрежете дръжчиците на чушлетата, измийте ги и ги наредете в бурканите. Пригответе саламура от оцета, водата, солта и захарта и когато последните две съставки се стопят, залейте чушлетата. Тази туршия трябва да се преточи няколко пъти и тогава да се прибере на студено.

„Шипка“ в саламура.

Продукти: *2 кг. чушлета „шипка“, 500 гр. моркови, копър, 6 ч. чаши олио, 4 ч. чаши вода, непълна ч. чаша сол (добре е да се опитва саламурата), 1 суп. лъж. мед.*

Изчистете дръжките на чушлетата и с игла ги надупчете на 2-3 места. Нарежете морковите на кръгчета и ги наредете в бурканите - чушлета, моркови, а помежду им - стар или пресен копър. Пригответе саламура от оцета, водата, солта, меда. Ако тя се окаже недостатъчна, повторете я. Залейте бурканите, сложете капачки и затворете, като хубаво размесите съдържанието.

Зимни.

Продукти: *300 гр. люти чушлета, чесън, копър, сол, оцет, олио.*

Надупчете лютите чушлета с голяма игла и ги опърлете на котлона. Наредете ги в бурканчета с чесън, копър, сол и оцет на вкус. Оставете празен буркана 1 см. под ръба - долейте догоре с олио и затворете бурканите.

Лютиви с карфиол.

Продукти: люти чушлета, карфиол, моркови, целина 250 гр. сол, 250 гр. захар, преварен оцет.

Наредете в буркан от 5 л. измити и изчистени от дръжките люти чушлета от сорта „шипка“. Сложете между тях розички от карфиол, морковчета и парченца от целина. Поръсете със смес от захар и сол. Притиснете буркана с тежест и залейте с преварен и охладен оцет. Приберете на студено.

Сладки.

Продукти: 3 кг. чушлета, 400 гр. вода, 700 гр. олио, 700 гр. оцет, 400 гр. захар, 5-6 глави чесън, 2,5 кг. домати, 2-3 дафинови листа, черен пипер, сол на вкус и магданоз.

Сложете водата, олиото, оцета, захарта, дафиновия лист и черния пипер да заврат. Щом течността кипне, пуснете в нея чушлетата. Оставете ги да поврат 10 минути. Добавете обелените и настъргани домати, магданоза и чесъна (обелен и разделен на скилидки). Предварително изрежете опашките на чушлетата и ги набодете тук там с игла. След 5 минути свалете от огъня и щом туршията изстине, напълнете я в бурканчета.

Люти.

Продукти: 3 кг. чорбаджийски чушки, 500 гр. оцет, 1 кафена чашка сол, 2 кафени чашки захар, 1 чаена чаша олио.

Леко опърлете чорбаджийските чушки и още топли ги топете в 1 места от оцета, солта и захарта. След като изстинат, извадете ги от саламурата и ги подредете в буркани.

Залейте с горната смес, към която сте прибавили и изпърженото олио.

Чорбаджийски.

Продукти: 3 кг. чорбаджийски чушлета, 2 китки копър, 3-4 глави чесън, 1 чаена чаша сол, 1 чаена чаша захар, 1 кафена чашка олио, 1 и ½ чаена чаша оцет.

Измийте чушките и ги нарежете по дължина на 2 см. Сложете ги в голям съд и ги посинете със ситно накълцания копър, нарязаните скилидки чесън, солта, захарта, олиото и оцета. Притиснете и оставете за една нощ.

На сутринта ги наредете плътно в буркани и ги залейте със саламурата. Запечатайте бурканите и обърнете наопаки за 1÷2 дни. Вдигнете в студено и тъмно помещение.

Малки.

Продукти: 2 кг. чушлета, 1,500 л. оцет, 500 гр. вода, 150 гр. сол, 100 гр. захар.

Стопете захарта и солта във водата и оцета. Кипнете сместа и я оставете да изстине. Измийте чушлетата и изрежете дръжките им. Напълнете в буркани и залейте със студената саламура. Притиснете отгоре бурканите с клончета от вишна. Покрийте с намокрен двоен целофан и дръжте на хладно място.

Мариновани.

Продукти: 3 кг. пиперчици „шипки“.

За маринованата : по 1/2 чаена чаша захар и морска сол, по 1 и 1/2 чаена чаша оцет и олио, 3 глави чесън, 2 връзки магданоз и шепа копър, нарязан заедно с дръжките.

Начукайте морската сол, пресейте я и я пуснете в смесените оцет, захар и олио, за да се разтвори. Обелете скилидките чесън, стрийте ги на кашица с малко сол и ситно нарязаните копър и магданоз. Объркайте ги добре в подходящ съд. Добавете към маринованата. Захлупете съда и го оставете 24 часа. На другия ден опърлете леко шипките до побеляване и ги пуснете в отлежалата марината. Оставете ги да престоят 4÷5 часа. Наредете чушлетата в бурканчета от детско пюре или средни — от конфитюр и долейте с марината. Затворете херметически с капачки и вдигнете на студено място.

Мариновани чорбаджийски.

Продукти: сладко лютиви чорбаджийски чушки, магданоз, копър, целина, чесън, олио, оцет.

Изчистете от опашките и леко разцепете чушлетата на върха. Леко ги запържете в силно сгорещено олио. Още докато са горещи, ги смесете с подправките, объркайте ги добре (чесъна счукайте или смелете), поставете в буркани и запечатайте с капачки. Стерилизирайте 5 минути.

Парени чорбаджийски.

Продукти: чорбаджийски чушлета. олио, чесън, магданоз;

За маринованата: по вкус вода, оцет, сол и малко захар.

Загрейте малко олио и пускайте в него чушките колкото да променят цвета си. Наредете ги в бурканчета и ръсете с магданоз и чесън. Залейте с марината, приготвена по вкус от изброените продукти. Тази туршия не се стерилизира.

Царска туршия с люти чушлета.

Продукти: 10 кг. камби, 5 кг. карфиол, 1 кг. моркови, 500 гр. чесън, няколко люти чушлета, листата от 1 глава целина, 1 пакетче черен пипер, 1 пакетче бахар, счукан дафинов лист, 1/2 пакетче синап;

За саламурата: 2 чаени чаши сол, 6 чаени чаши оцет, 2 чаени чаши захар, 14 чаени чаши вода, 2 кафени чашки мед.

Оставете камбите да престоят 2-3 дни, след което ги почистете и нарежете на четири. Накъсайте карфиола на розички. Почистете чесъна на скилидки. Нарежете морковите на кръгчета, а лютите чушлета и листата на целината накълцайте ситно.

Редете на пластове - от всичко по малко. Залейте с кипналата саламура.

Ако туршията се приготвя за бързо консумиране, се залива с топла саламура. Ако искате да я ядете през зимата - със студена.

Газирани.

Продукти: 2 кг. чушлета, 500 гр. кромид лук, 1 кг. зелени домати, 2 глави чесън,

500 гр. захар, 500 гр. оцет, 500 гр. олио, 200 гр. вода, 20 аспирин, магданоз и керевиз.

Разтворете аспирин във водата. Измитите зелени домати нарежете на колелца. Леко запечете чушлетата. Оставете разбърканата смес за 24 часа. Напълнете в буркани, долейте с течността, в която е киснал зеленчукът и запечатайте херметически с капачки. Дръжте туршията на студено и тъмно място.

Дребна туршия.

Продукти: 2 кг. люти чушчици, 2 кг. зелени домати за сладко, 2 кг. дребни лукчета (арпаджик) черен пипер и дафинови листа;

За заливката : винен оцет и по 50 гр. сол на 1 л. оцет.

Почистете зеленчука, измийте го и го попарете за минута във вряла вода. Оставете да се отцеди и подредете в буркани, като между редовете слагате зърна черен пипер и дафинови листа. Залейте с преварен и посолен на вкус оцет и затворете бурканите. Вдигнете на студено място.

С бамя.

Продукти: 3 кг. бамя, 500 гр. люти чушчици, 500 гр. ситни морковчета, 1 кг. дребни зелени домати, листа от целина;

За саламурата : 2 л. оцет, 200 гр. сол.

Измийте добре зеленчука, почистете бамята от дръжките, надупчете чушлетата с игла на няколко места, а морковите нарежете на кръгчета. Разбъркайте саламурата. Наредете туршията в буркани, като между редовете слагате листа от целина. Залейте със саламурата. След 2-3 дни долейте още саламура, ако има нужда. След една седмица отлейте течността, преварете я, изстудете и залейте туршията наново. Притиснете с тежест или кръстачка от дъсчици и съхранявайте на студено.

С копър.

Продукти: *люти чушлета, копър;*

За маринатата: равни части оцет и вода, захар на вкус, 2 суп. лъж. сол на 1 л. течност.

Измийте и изчистете от дръжчиците чушлетата и ги надупчете около семенниците. Наредете ги в буркани, като слагате помежду им копър на китчици. Залейте ги с гореща марината и ги притиснете здраво с тежест. След няколко дни започнете да ги претакате по познатия начин.

Чорбаджийски чушки.

Продукти: *4÷5 кг. чорбаджийски чушки, няколко глави чесън, магданоз;*

За маринатата: 3 л. оцет, 1 ч. чаша олио, 1 ч. чаша захар, 1 ч. чаша сол.

Измийте и изчистете чушките от дръжките. Цепнете ги на върха. Попарете ги във врялата марината и ги извадете в плътък съд. Докато още не са изстинали напълно, напълнете ги в буркани, без да ги притискате силно, като слагате помежду им счукан чесън и нарязан магданоз. Долейте с изстиналата марината. Най-отгоре сипете пласт олио. Ако не ви стигне течността, сварете допълнително.



Патладжани

Мариновани.

Продукти: *патладжани, чесън, магданоз, 1 аспирин на 1 кг. патладжани;*

За саламурата: 1 и 1/2 ч. чаша оцет, 1 и 1/2 ч. чаша вода, дафинов лист, черен пипер, олио, сол на вкус.



Измийте патладжаните, обелете ги и ги нарежете на кубчета, колкото локум. Посолете ги, разбъркайте ги добре, за да попият солта и ги оставете една нощ.

Възварете смес от оцет, вода и подправки - черен пипер и дафинов лист. Измийте обилно с течаща вода патладжаните, подсушете ги и ги пускайте по малко в саламурата. Когато изстинат, наредете ги в буркани със скилидки чесън и ситно нарязан магданоз. На 1 кг. патладжани добавяйте но 1 аспирин, който трябва да поръсите в бурканите, залейте патладжаните с изстиналата саламура, а най-отгоре добавете олио.

Пълнени със зеле и моркови.

Продукти: *5 кг. патладжани, 3,500 кг. зеле, 2,500 кг. моркови, листа и корени от целина, 400 гр. сол и 2,500 л. вода.*

Изрежете дръжките на патладжаните и издълбайте семето им. Накиснете ги в посолена вода за 8 маса. Бланширайте в кипяща вода за 3÷4 минути и охладете. Нарежете зелето на ивици, целината на дребни кубчета, морковите настържете на едрото ренде, смесете всичко и посолете.

Напълнете патладжаните със сместа и ги наредете в буркани. Залейте с посолена вода, затворете с капачки и сложете на студено.

Пълнени.

Продукти: *4÷5 средно големи патладжана, 1 кг. моркови, средно голяма глава от целина с листата, връзка магданоз, 2-3 глави чесън, пакетче бахар, пакетче черен пипер, сол на вкус;*

За саламурата: 3 л. оцет, 3 л. вода, около 500 гр. сол.

Измийте патладжаните, отстранете дръжките им и част от капачето. С остър нож направете на всеки патладжан надлъжни прорези на три места. Посолете ги отвън и в цепнатините и ги оставете да престоят 2÷3 часа. Изстискайте ги добре, за да не горчат. Попарете ги в леко посолена вода — да кипят в нея, но не повече от 2÷3 минути. Настържете морковите и целината на; едрото ренде и ги смесете с нарязаните листа от целината, магданоза и подправките (бахар, черен пипер и скилидки чесън). С тази смес напълнете патладжаните по нарезите. Всеки патладжан превържете с цяло стъбло и листа от целина. Наредете ги внимателно в големи стъклени буркани и ги притиснете отгоре с венец от дрянова или лозова клонка, залейте ги с изстиналата саламура. Затворете бурканите с капачки, без да ги запечатвате и ги вдигнете на студено.

С дребни морковчета.

Продукти: *патладжани, чесън, магданоз, дребни морковчета. стръкове целина, зърна черен пипер, бахар, 3 л. вода, 3 л. оцет, 400 гр. сол.*

Подберете средно големи патладжани, отрежете зелените им листчета и ги срежете отвесно на няколко места. Внимавайте да не срежете повече от необходимото. Осолете ги и ги оставете да се отцедят. След 1÷2 часа ги попарете в посолена на вкус вода. След като се отцедят добре и от водата, започнете да ги пълните в разрезите смес от моркови, целина, магданоз, чесън, зърна бахара и черен пипер. Всеки патладжан завързвайте с клонче и лист от целина. наредете ги плътно в буркани и ги залейте с преварената предварително и охладена саламура.

Патладжанчета.

Продукти: *5 кг. патладжани. 1 чаена чаша сол;*

За маринатата: 500 гр. оцет. 1,400 л. вода. 3 зърна черен пипер, 3 зърна бахар, 2 дафинови листа;

За сместа между патладжаните: 100 гр. олио, 2 връзки ситно нарязан магданоз, 8 глави чесън.

Измийте дребни патладжанчета, махнете дръжките им и ги нарежете на кубчета. Насипете ги със солта и объркайте. Оставете да престоят 2÷3 часа.

В Сложете да заврат продуктите за маринатата. Пуснете в нея патладжанените кубчета, докато променят цвета си. Когато ги извадите, подредете ги в тави и ги оставете 24 часа да се отцедят. Направете смес от олиото, ситно нарязания магданоз и накълцания чесън. Редете в буркани — пласт патладжани, пласт от сместа. Отгоре налейте 1 пръст олио. Тази туршия не се стерилизира. Пази се на тъмно и студено място.

Хайвер.

Продукти: *патладжани, черен пипер, сол, оцет, олио.*

Почистете патладжаните от дръжките. Опечете ги и ги обелете.

Настържете ги на ситно и ги счукайте в дървен хапан. Направете хайвер със сол, черен пипер и оцет на вкус и го синете в буркани. Долейте най-отгоре пръст олио. Вдигнете на студено.

Със зеленчуци.

Продукти: 5 кг. патладжани. 1,500 кг. моркови. 3,500 кг. зеле: 2 кг. карфиол, листа от целина, 300 гр. чесън, магданоз, дафинов лист. черен пипер, 400 гр. сол., 1,500 мл. оцет и 1 л. вода.

Изберете средно големи, млади, но добре узрели патладжани. Измийте ги и ги нарежете на половинки по дължина. Издълбайте семенната им част. Посолете и ги оставете на 2÷3 часа да пуснат горчивата си вода. Отцедете и попарете за 1÷2 минути във вряща посолена вода. След като изстинат, напълнете ги с посолената и леко стрита смес от останалите зеленчуци — предварително измити, почистени и ситни нарязани. Подредете патладжаните в глинено гърне, малко каче или по-големи буркани и притиснете отгоре с клончета от целина. Залейте със саламура, приготвена от водата, оцета, солта и подправките, предварително кипната и охладена. Оставете съда в студено помещение и през 2-3 дни в продължение на две седмици претакайте редовно.

Със зеле.

Продукти: патладжани, зеле, моркови, чесън, магданоз, листа от целина;

За саламурата: 1 л. оцет, 1 л. вода, 2 кафени чашки сол.

Изберете средно големи патладжани, измийте ги, отрежете им дръжките и ги разрежете по дължина. Внимателно, с малка лъжичка, извадете семенната им част, посолете ги и ги оставете да престоят 30 минути, за да се отдели горчивината им. Пуснете ги във вряща вода за 3÷4 минути и ги извадете, за да се отцедят и изстинат.

Пригответе следната плънка: нарежете много ситно зеле, настържете няколко моркова. Изчистете чесън на скилидки, нарежете ситно магданоз и целина (листа). Смесете всичко и посолете на вкус. Разбъркайте добре сместа и я посмачкайте с ръка. Напълнете патладжаните и ги превържете с клончета от целина. Наредете в буркани и ги залейте с кипналата и изстинала саламура. Приберете туршията на тъмно и студено.

Поднася се леко полята с олио.

С чесън.

Продукти: 5 кг. патладжани, около 300 гр. сол, равни части вода и оцет, черен пипер, магданоз и дафинов лист, чесън;

На едно малко бурканче от детско пюре: 2 супени лъжици чесън и 1 счукан прах аспирин.

Обелете патладжаните и ги нарежете на филийки. Подредете ги на пластове в тенджерата, като посолявате всеки ред. Оставете ги да престоят една нощ и на сутринта изцедете горчивата вода, която са пуснали. Залейте с равни части оцет и вода така че да се облеят изцяло. Сложете на котлона и засечете момента на кипване. Варете още 20 минути. Свалете съда от огъня и след като патладжаните изстинат, ги подредете в бурканчета, като слагате между тях черен пипер, магданоз, дафинов лист и почистени скилидки чесън. По средата на бурканчето сипете 1 супена лъжица олио и най-отгоре допълнете със същото количество. Същото направете и с аспирин - половин таблетка в средата на бурканчето, другата половинка - най-отгоре. Затворете с капачки и вдигнете в тъмно и студено помещение.

Тази туршия не се стерилизира.

С чушки.

Продукти: 5 кг. патладжани. 5 кг зелени чушки, оцет, сол, чесън, 1 супена лъжица салицил.

Изпечете, обелете и изчистете чушките. Залейте ги с посолен оцет. Оставете да престоят 3÷4 часа. Патладжаните обелете, нарежете на резени и оставете за половин час да пуснат горчивата си вода. Отцедете ги. Извадете чушките от оцета и започнете да редите в буркани - ред чушки, ред патладжани, като слагате между тях скълцан чесън и ръсите салицил, размит във вода. Накрая можете да полеете със саламурата, в която са киснали чушките.

Пържени с подправки.

Продукти: 7÷8 кг. патладжани. чесън магданоз, олио и сол;

За саламурата: 7 чаени чаши оцет, 2 чаени чаши захар, 10÷15 зърна черен пипер, 2-3 зърна бахар.

Измийте добре патладжаните и ги нарежете на филии с дебелина 1 един пръст. Леко ги посолете и ги оставете за половин час да пуснат горчивата си вода. Измийте ги и ги подсушете. Запържете ги леко и ги оставете за една нощ. На другия ден ги наредете в буркани, като между тях ръсите ситно нарязан чесън и ситно накълцан магданоз. Залейте с преварената и охладена саламура. Запечатайте бурканите и , оставете на студено място.



Печени чушки

С чесън.

Продукти: червени чушки, сол, чесън, магданоз, оцет, олио.

Изчистете от семките, опечете и обелете едри червени чушки. Залейте ги в подходящ съд с оцет така, че да потънат. Оставете ги цяла нощ. На сутринта ги отцедете и започнете да ги редите в буркан, като леко осолявате всяка чушка. Редете между тях скилидки чесън и нарязан магданоз. Притискайте много добре и когато напълните буркана, с помощта на нож изкарайте от него въздуха. Долейте отгоре олио и сложете леко капачките без да ги запечатвате.

Наредете бурканите на студено.



Със салицил.

Продукти: 100 бр. чушки (8 кг.), 1 ч. чаша олио, 280 гр. оцет, 200 гр. захар, шепа сол, 3 глави чесън, 1 суп. лъж. черен пипер, 1 ч. лъж. салицил.

Изчистете от семето едри и здрави чушки, обелете ги и ги сложете в голям съд. Посипете ги със салицила, захарта и солта и ги разбъркайте добре. Добавете черния пипер и скилидките чесън, олиото и оцета.

Напълнете в буркани и долейте с олио, за да са по-трайни. Не запечатвайте бурканите! Сложете туршията на студено.

Небелени.

Продукти: чушки, магданоз, моркови, листа от целина, чесън;

За саламурата: на 1 л. оцет 2 суп. лъж. сол.

Изберете здрави чушки и ги опукайте леко на диска, без да прегорят. Цепнете върха на всяка и ги подредете в широка тава, за да се отцедят. Оставете ги една нощ. На другия ден ги наредете в стъклен буркан, като помежду им ръсите едро нарязан магданоз, листа от целина, скилидки чесън, морковчета на колелца. Сварете саламурата от оцет и сол, оставете я да изстине и залейте чушките. Най-отгоре на всеки буркан налейте пръст олио.

С настъргани моркови.

Продукти: 20 кг. червени чушки, 0,500 л. олио, 300 гр. захар, 1 л. оцет, 1 ч. чаша сол, чесън, моркови, магданоз, черен пипер - на вкус.

Опечете червени чушки, обелете ги и ги оставете една нощ да се отцеждат. Сварете марината от олио, оцет, захар и сол. Оставете я да изстине. Сложете чушките да постоят в маринатата, а след това ги наредете в буркани. Помежду им редете скилидки чесън, настъргани моркови, магданоз, черен пипер. Долейте бурканите с маринатата.

По търновски.

Продукти: *червени чушки, оцет. олио. сол, бахар, черен пипер, дафинов лист.*

Измийте чушките, избършете ги и ги изпечете. Почистете ги от семките, обелете ги и ги нарежете в плитък съд. Залейте ги с оцет. След като престоят 4÷5 часа, извадете ги една по една, изстискайте оцета и редете в буркани. Всеки ред поръсвайте със сол и слагайте тук-там черен пипер, бахар, дафинов лист. Завържете бурканите с пергаментова хартия и сложете на студено.

Натурални.

Продукти: *за всеки буркан по 2 кг. чушки, 1 чаена лъжичка сол и 2 аспирин.*

Опечете чушките на гореща ламарина или чушкопек така, че да не се нарушава целостта на кожата, като предварително им отрежете дръжките. Още горещи ги подредете в бурканите вертикално - едно нагоре, другото надолу, като ги поръсвате със счукания аспирин и солта. Натъпчете ги добре и още докато са топли, запечатайте херметически бурканите с капачки.

Тази туршия не се стерилизира.

Белени.

Продукти: *червени чушки, магданоз, чесън, оцет със сол (кафеена чашка на 1 л.), олио.*

Изберете здрави червени чушки, измийте ги и ги очистете от семето. Опечете ги и ги обелете. Подредете ги в наклонена тава, за да се отцеди сокът им. Пуснете ги в осолена оцет за 5÷6 часа. Извадете ги грижливо, една по една, потапятъ всяка в препържено и изстудено олио и подредете в буркани. Ръсете между редовете скилидки чесън и магданоз, отгоре налейте пръст олио, завържете с пергаментова хартия и вдигнете туршията на студено.

Смесена.

Продукти: *5 кг. едри червени и зелени чушки. 2-3 глави чесън, черен пипер;*

За саламурата: равни части оцет и вода и по 2 суп. лъж. сол на 1 л.

Изберете здрави червени и зелени чушки, почистете ги от семето, опечете ги, обелете ги и ги нарежете. Прибавете няколко глави обелен и разделен на скилидки чесън, черен пипер, дафинов лист, смесете всичко добре и подредете в буркани. Залейте със студена марината така, че да покрива чушките, синете пръст олио във всеки буркан и вдигнете на студено.

Камби

С моркови.

Продукти: камби, чесън, моркови, магданоз;

За саламурата: на 1 л. вода 3 л. оцет и 600 гр. сол.



Измийте камбите, почистете ги от дръжките, подсушете ги и ги опърлете на котлона, колкото да се пукне тук-там кожицата им. Поставете ги в плитък съд и когато поизстинат, наредете ги в буркани, като поставите между тях скилидки чесън, моркови на колелца и нарязан ситно магданоз. Залейте ги със саламура от оцет, вода и сол. Притиснете ги така, че да потънат в саламурата. Отгоре налейте пръст олио. Затворете бурканите и ги приберете на студено.

Печени.

Продукти: камби, сол, захар, оцет, олио, аспирин, черен пипер.

Изчистете камбите от дръжките и семките и във всяка синете по 1 чаена лъжичка сол, захар, оцет и олио. Запечете във фурната. Още горещи ги наредете в буркани, като тук-там слагате зрънца черен пипер. На всеки буркан добавете 1 аспирин. След като запечатате бурканите, обърнете ги с капачките надолу и ги оставете така 10 дни. После вдигнете на хладно място.

Мариновани чушки и камби

С чесън.

Продукти: 5 кг. червена капия, 2 ч. чаши оцет, 2 ч. чаши вода, 1 каф. чаша олио, 1 каф. чаша сол, 1 кафеена чаша захар, черен пипер дафинов лист, магданоз, чесън, целина.

С хрян.

Продукти: 5 кг. червени чушки, 2 л. оцет, 1 л. вода, 1 ч. чаша олио, 250 гр. сол, 2-3 корена хрян.

Измийте чушките и извадете семките им. Направете марината от останалите продукти, като разбърквате добре, за да се разтвори солта и щом кипне, слагайте по няколко чушки за минута, след което ги вадете с решетеста лъжица и ги редете в подходящ съд, за да се о отцедят. Слагайте ги в буркани, като между тях добавяте колелца от предварително нарязания хрян. Притиснете туршията с тежест и залейте с изстиналата марината. Завържете гърлата на бурканите с плат и ги вдигнете на хладно.

С натриев бензоат.

Продукти: 3 кг. червени чушки, магданоз, чесън;

За маринатата: 1 л. оцет, 500 гр. захар, 100 гр. сол, 200 гр. олио, бахар, дафинов лист, ч. лъж. натриев бензоат.

Измийте чушките, изтърбушете ги и ги потопете във врялат марината, докато леко си променят цвета. Наредете ги в тава д изстинат и да се отцедят. Нарежете магданоза, счукайте чесъна. Редете в бурканите чушки, чесън, магданоз. Залейте със студената марината и сипете най-отгоре малко олио, в което сте разтворил натриев бензоат.

В каче.

Продукти за една доза: 60 броя здрави и ненатъртени червени чушки, кервиз;

За маринатата: 400 гр. сол, 600 гр. захар, 2 л. оцет, 2 л. вода, синапено семе.

Измийте чушките и изрежете дръжките им. Наредете ги в каче или малко бидонче и затиснете с 2 връзки кервиз.

Възварете маринатата с две тензухени торбички, пълни със синапено семе и я оставете да изстине. След това залейте чушките. Туршията не се претака.

Цели.

Продукти за 1 буркан от 3 л.: средно големи червени чушки, 2-3 листа от хрян, 5-6 листа от дюля, 1 глава чесън, разделена на скилидки, клончета кервиз.



Измийте чушките и отрежете дръжките им. Наредете ги в буркана, като между тях слагате листа от хрян, скилидки чесън, листа от дюля и клончета кервиз. На всеки буркан прибавете по 3 счукани аспирина, щипка бензоат, 5 супени лъжици сол, 5 супени лъжици захар, 15 супени лъжици оцет (от 6 процента). Долейте с вода. Запечатайте херметически с капачка. Няколко дни подред обръщайте буркана, за да се размеси всичко.

Пълнени със зеле.

Продукти: червени чушки, бяло и червено зеле: на 1 кг. зеле - 2 супени лъжици сок, 2 супени лъжици захар, 1 чаена лъжичка ким или малко счукан черен пипер, настъргана ябълка; равни части оцет и вода.

Изрежете чушките в кръг около дръжката, изчистете семките и измийте. Накълцайте бялото и червено зеле поотделно и прибавете солта, захарта, кима и черния пипер. Напълнете чушките последователно с бяло и червено зеле на пластове, като към червеното зеле не забравяте да прибавите настърганата ябълка за вкус. Затворете чушките с отрязаните им капачета и ако е нужно, превържете ги с лико. Сварете равни части оцет и вода и охладете. Залейте чушките, а бурканите завържете с пергаментова хартия. Оставете на топло място за около седмица, когато чушките започнат да ферментират. Едва тогава ги сложете на тъмно и студено място.

В оцет и мед.

Продукти: 5 кг. здрави и добре узрели камби;

За маринатата: 3 л. оцет, 1,500 л. вода, 400 гр. сол, 250 гр. мед, черен пипер, бахар дафинов лист, 250 гр. олио.

Измийте камбите добре, отрежете част от опашката им, надупчете ги на няколко места и ги пускайте за по 2÷3 минути в кипящата марината, приготвена от изброените по-горе продукти.

Наредете в съдове, като между камбите слагате черен пипер дафинов лист и бахар. Най-отгоре налейте малко олио и съхранявай те туршията в тъмно и хладно помещение.

Пълнени.

Продукти: 7 кг. камби, 4 л. оцет, 1,500 л. вода, 500 гр. сол, 500 гр. захар;

За пълнката: зеле, моркови, червени месести пиперки, целина чесън.

Измийте камбите добре, почистете ги от семето и опашките и п измийте. Захлупете ги, за да им се по отцеди водата, след което леко посолете всяка отвътре.

Накълцайте продуктите за пълнката, омесете и посолете на вкус Също оставете за няколко часа, за да се отцеди водата. Скълцайте няколко скилидки чесън, прибавете към отцедената пълнка и отново добре размесете. Напълнете добре камбите.

Пригответе саламура от оцета, водата, солта и захарта и я сложете на огъня да заври. След като изстине, залейте с нея плътно наредени те в бурканите камби. Отгоре на всеки буркан можете да налеете по пръст олио за сигурност.

Сурови.

Продукти: 5 кг. камби, 200 гр. сол, 1-2 чаени чаши захар, 2 л. оцет, 1 л. вода, кервиз, магданоз, чесън и дафинов лист.

Почистете камбите от дръжките и ги подредете в буркани, кат слагате между тях ситно накълцани магданоз и листа от кервиз, нарязан чесън и дафинов лист. Кипнете саламурата, охладете я и залейте туршията. Затворете бурканите с капачки и вдигнете на студено място.

Със зеленчук.

Продукти: камби, бахар, черен пипер, дафинов лист, захар, сол, оцет, аспирин, моркови, карфиол, целина - глави и листа, чесън.

Измийте и нарежете на едро камбите, морковите, карфиола, целината и чесъна. Объркайте всичко в голям съд.

Пригответе си стандартни буркани, като на дъното на всеки слагате по няколко зърна черен пипер и бахар, парченце дафинов лист, 2 супени лъжици захар и 1 супена лъжица сол. Налейте и винен оцет (от 6 процента) до резката над дъното на буркана.

Натъпчете добре бурканите със зеленчука, сложете отгоре на всеки по 3 аспирина и долейте с вода. Затворете бурканите и няколко дни ги разклащайте, след което ги приберете на студено.

Рязани.

Продукти: 5 кг. камби, 250 гр. сол, 500 гр. захар, 1 л. оцет, 500 гр. олио,
1 кг. моркови, 2 кг. целина, 1 глава карфиол.

Измийте добре камбите и ги почистете от семките. Нарежете ги на 4 или 6 парчета в зависимост от големината. Оставете ги за една нощ да си пуснат водата. Смесете сока, който са отделили с оцета и олиото и загрейте течността до завиране. Нарежете морковите на кръгчета, целината - на резени и накъсайте карфиола на розички. Наредете туршията в буркани плътно и залейте с врящата марината. Отгоре на всеки буркан сипете по малко олио. Вдигнете на студено и тъмно.

Рязани с магданоз.

Продукти: 6 кг. камби, 200 гр. сол, 400 гр. захар, оцет, черен пипер, бахар,
дафинов лист, магданоз.

Измийте камбите много добре и ги нарежете, като отстранявате семенната част. Посолете ги със смесените сол и захар и ги оставете за една нощ, за да се отцеди водата им. От изцедената течност и толкова количество оцет сварете марината, в която сте пуснали бахар, черен пипер и дафинов лист. Наредете плътно камбите в буркани и ги залейте със студената марината, като слагате между тях ситно скълцан магданоз.



Парени туршии

Дипломатическа.

Продукти: 4 кг. чушки, 1,500 кг. краставички-корнишони, 2 кг. моркови, 2 кг. карфиол, 2 кг. дребни зелени домати, 2 глави целина 500 гр. захар, 1 чаена чаша олио, 1 л. оцет, 350 гр. сол и чесън по желание.

Потопете почистените, измити и нарязани зеленчуци във врящата марината, приготвена от оцета, олиото, захарта и солта. Дръжте ги няколко минути, докато започнат да променят цвета си. Наредете ги в буркани и отгоре ги залейте с охладената марината. Сипете на всеки буркан по един пръст олио и вдигнете на студено и тъмно място.

Капи с морска сол.

Продукти: 12 кг. червени чушки - капия, 3 л. оцет, 2 л. вода, 500 гр. морска сол, 1 чаена чаша олио. 10÷15 зърна бахар, 10÷15 зърна черен пипер. 1-2 дафинови листа, няколко гвоздейчета карамфил и толкова лъжички захар, колкото е броят на чушките, хрян и хардал.

Сместа за маринатата възварете. Чушките измийте, почистете от семките и пуснете във врящата смес. Обърнете ги два-три пъти, за да се попарят от всички страни. Наредете ги в тава, за да изстинат. Редете ги в големи буркани, като на 2-3 места във всеки поставяте и тензухени торбички хардал и хрян. Притиснете и залейте със студена та марината. Вдигнете бурканите на студено и тъмно място.

Зелен боб.

Продукти: млад зелен боб, черен пипер, бахар, сол, оцет.

Измийте и почистете зеления боб, нарежете го напречно. Попарете го в посолена вода и го оставете за няколко часа да се отцеди. Подредете в буркани, като слагате тук-там черен пипер и бахар. Залейте с оцет и вдигнете на студено.

Камби с мед.

Продукти: 7 кг. камби;

За маринатата: 2,5 л. вода, 2,5 л. оцет. 500 гр. сол, 500 гр. мед, 500 гр. олио, магданоз, черен пипер, бахар и дафинов лист.

Изберете здрави камби, измийте ги внимателно и отрежете дръжките им на 1 см от основата. Възварете марината от изброените по-горе продукти и попарете в нея камбите за по 1÷2 минути, колкото да поомекнат и да променят цвета си. Отцедете ги, след което плътно ги наредете в буркани, като слагате тук-там, черен пипер, бахар и дафинов лист. Най-отгоре налейте по малко олио.



Продукти: 5 кг. здрави червени и зелени камби;

За саламурата : 3 л. вода, 3 л. оцет, 1/2 чаена чаша олио, 500 гр. мед, 4 кафени чашки сол, 2-3 дафинови листа, 15 зърна черен пипер, 10 зърна бахар.

Отрежете дръжките на камбите на 1 см. от основата. Надупчете ги в областта на семенната част. Пригответе саламура от изброените продукти и я кипнете на огъня. Пускайте по няколко камби в нея за по 2÷3 минути, колкото да променят цвета си и ги изваждайте в широк съд. Щом изстинат, започнете да ги нареждате в буркани. Залейте с изстиналата саламура. Върху камбите навийте вишневи клонки, лозови пръчици или листа от дюля срещу мухлясане.

С моркови и зеле.

Продукти: 10 кг. червени чушки, зеле според вкуса, моркови, 2 л. оцет и сол на вкус, 1 л. олио, 10 гр. салицил.

Измийте добре и почистете чушките от семките, нарежете зелето. Пригответе смес от оцет и сол и я сложете на огъня - да заври. Попарете чушките, отцедете ги и ги обърнете с отвора надолу. В същата смес попарете и зелето. Морковите оставете сурови.

Сложете олиото да заври и изстискайте в него един обелен домати, за да отстраните неприятната миризма. Свалете от огъня и добавете салицила. Потопете всяка чушка в тази течност и тогава я слагайте в буркана. Редете чушки, зеле, моркови, като поръсвате тук-там по малко захар и магданоз, нарязан ситно.

Пикантна.

Продукти: чушки, целина, моркови, чесън, магданоз;

За саламурата: равни части оцет, вода и на 1 л. течност - 2-3 каф. чашки и олио, 2 суп. лъж. сол, няколко дафинови листа, черен пипер и бахар.

Измийте чушките и отрежете дръжките им. Възварете саламурата и започнете да пускате по десетина чушки в нея, докато леко променят цвета си. Изваждайте ги и ги редете в тави. След това по същия начин попарете морковите - очистени и нарязани на колелца. Нарежете целината на ивички, изчистете чесъна и го разделете на скилидки, нарежете едро магданоза. Редете плътно в бурканите чушки, моркови, целина, чесън, магданоз, пак чушки и т.н. Залейте с изстиналата саламура, отгоре налейте пръст олио. След няколко дни проточете туршията и повторете това няколко пъти. Приберете я на студено.

Със салицил.

Продукти: 10 кг. червени чушки, в съотношение по вкус целина, моркови, чушки и карфиол за пълнеж;

За маринатата : 6 л. вода, 2 л. оцет. 300 гр. олио, 350 гр. сол, 500 гр. захар, 2 суп. лъж. мед, бахар, черен пипер, дафинов лист, 100 гр. салицил.

Измийте и почистете чушките от семето. Попарете ги леко във врящата марината. Нарежете зеленчука: целината - на кубчета, морковите - на кръгчета, карфиола - на розички, чушките - на колелца и също ги попарете. Смесете нарязания зеленчук с 10 гр. салицил, разбъркайте добре и напълнете чушките. Наредете ги в бурканите и залейте с изстиналата марината. Вдигнете туршията на студено място.

Обикновена.

Продукти: 12 кг. чушки;

За маринатата: 300 гр. сол, 3 л. оцет, 400 гр. захар, 300 гр. олио, дафинов лист, черен пипер и бахар.

Измийте и почистете чушките от семето. Попарете ги по познатия начин в марината, отцедете ги. Наредете ги в буркани и ги полейте с изстиналата марината. Най-отгоре синете пръст олио.

Селска.

Продукти: 3 кг. чушки, чесън и магданоз на вкус;

За маринатата : 2 ч. чаши олио, 3 ч. чаши оцет, 1 ч. чаша захар, 3/4 ч. чаша сол.

Измийте и изчистете от семките и попарете чушките във вряла марината. Наредете ги в буркани, като слагате помежду им чесън и магданоз. Допълнете бурканите с марината.

С копър.

Продукти: 6 кг. червени чушки;

За маринатата : 5 л. вода, 2 л. оцет, 300 гр. олио, 2 суп. лъж. мед, 500 гр. захар, 300 гр. сол, 15 аспирина, вишневи и лозови листа, дафинов лист, чесън, червен пипер, копър, 2 глави целина.

Отрежете дръжките на едри червени чушки и ги надупчете с вилица около отрязаното място. Пригответе марината и когато заври, попарете в нея чушките.

Нарежете на ситно шепа листа от вишна и толкова лозови листа и ги разбъркайте с малко сол. Добавете дафинов лист, чесън, черен пипер, копър и целина. Когато чушките изстинат, наредете ги в буркани, като между тях слагате от сместа с листата. Залейте с маринатата и завържете бурканите с пергаментова хартия.

С лозови и вишневи листа.

Продукти: 6 кг. червени чушки, 2 л. оцет, 300 гр. олио, 2 суп. лъж. мед, 500 гр. захар, 300 гр. сол, 18 аспирина, лозови и вишневи листа, дафинов лист, чесън, черен пипер, целина.

Отрежете дръжките на предварително измитите чушки, надупчете ги с вилица и ги сложете в по-голяма тенджера. Направете марината с вода, оцет, олио, мед, захар, сол и аспирин и докато е още гореща, залейте чушките. Нарежете наситно една шепа листа от вишна и толкова лозови листа и ги разбъркайте с малко сол. Прибавете дафинов лист, чесън, черен пипер, копър и целина. След като чушките изстинат, наредете ги в буркани - чушки, листа, чушки и т.н. Залейте с марината и завържете бурканите с плат.

Лесна.

Продукти: 80 чушки, 1,500 л. оцет, 300 гр. сол, 500 гр. захар, 1 чаена чаша олио, черен пипер, дафинов лист, бахар.

Измийте и изчистете от семето едри червени чушки. Попарете ги (до промяна на цвета) в марината от оцет, сол, олио, черен пипер, дафинов лист и бахар. След като чушките изстинат, наредете ги в буркани и залейте с маринатата.

Бърза.

Продукти: 5 кг. червени чушки, черен пипер, дафинов лист, чубрица, целина, чесън, магданоз;

За маринатата: равни части оцет и вода (2 л.), 300 гр. олио, 300 гр. сол, 400 гр. захар.

Изсипете в дълбок съд водата, оцета, солта, захарта, олиото, черния пипер, дафиновите листа и чубрицата. Щом сместа кипне, започвайте да слагате от чушките на партиди, като ги обръщате от двете страни (3÷4 минути всяка). Извадете ги с решетеста лъжица в голяма тава или тенджера. Когато изстинат и чушките, и маринатата, в която сте ги парили, наредете ги в големи стъклени буркани (от 3 или 5 л.) или в керамични делви. На всеки ред чушки слагайте обилно от нарязаните на кубчета глави целина и листата ѝ, магданоза, също Нарязан, скилидки чесън. Най-отгоре — венец от лозови пръчки или вишневи клонки с листа и тежест, за да не изплуват чушките. Долейте бурканите с изстиналата марината, заедно със сварените в нея подправки; вместо капак сложете върху буркана плат и го завържете. Туршията трябва да се съхранява на студено. Само след няколко дни тя е готова за поднасяне.

Цели пиперки.

Продукти: 8 кг. пиперки (червени);

За маринатата: 2 л. вода, 2 л. оцет, 400 гр. сол, 500 гр. захар, 250 гр. олио, червени и черен пипер, бахар и дафинов лист.

Изберете гладки и месести червени пиперки, измийте ги и отрежете — дръжките им на 1 см. от основата. Възварете марината от изброените продукти и пускайте пиперките в нея за 2-3 минути, колкото да променят цвета си. Отцедете ги и когато изстинат, започнете да ги редите плътно в буркани, като между тях ръсите по малко черен пипер, бахар и тук-там — дафинов лист. Допълнете бурканите с изстиналата марината и вдигнете на студено и хладно място.

Със зеле.

Продукти: 5 кг. червени чушки, 3 кг. зеле, 2 кг. моркови, 3 л. оцет, 1 кг. захар, 1 л. олио, 600 гр. сол, магданоз, целина, 1 супена лъжица салицил.

Възварете солта, захарта, оцета и олиото. Попарете в течността почистените от семките чушки, зелето и накрая морковите. Оставете зеленчуците и саламурата да изстинат. Наредете зеленчука в буркани, като слагате тук там ситно нарязани магданоз и целина. Преварете саламурата повторно, оставете я да изстине, добавете салицила и залейте зеленчука в бурканите. Затворете с капачки и вдигнете туршията на студено.

Червени чушки.

Продукти: 10 кг. червени чушки, 300÷350 гр. сол, 1 кг. захар, 1,5 л. оцет, 1 чаена чашка олио, дафинов лист, бахар, черен пипер, чесън и магданоз.

Сварете марината от оцета, захарта, солта, олиото, дафиновия лист, бахара и черния пипер. Почистете чушките и започнете да ги пускате на партиди в течността за по 2-3 минути. Когато изстинат, подредете ги в буркани, като слагате между тях чесън и магданоз. Залейте с изстиналата марината.

Пиперки.

Продукти: пиперки, целина, магданоз, полусварени морковчета, оцет за заливане, сол на вкус.

В голяма тенджера посолете и кипнете вода. Пускайте в нея измитите пиперки за 1-2 минути, колкото да променят цвета си. Вадете ги с решетеста лъжица, набождайте ги с игла около семенната част и ги редете в делва или буркан. Между пиперките слагайте целина, магданоз, кръгчета от леко сварените моркови. Залейте туршията с по-слаб, посолен на вкус оцет.

Пипер.

Продукти: 6 кг. червени пиперки, 250 гр. захар, 250 гр. сол, 200 гр. олио 1 л. оцет, 1 пакетче черен пипер, 2-3 дафинови листа, 6 гр. салицил.

Почистете пиперките от семките, измийте ги. Възварете останали те продукти за маринатата и пускайте на партиди по десетина пиперки за 2÷3 минути, колкото да променят цвета си. След кат изстинат и се отцедят, подредете ги в буркани и ги залейте Със същата марината (изстинала), в която сте разтворили салицила. Отгоре н всеки буркан синете по малко олио и дръжете туршията на студено тъмно място.

Туршии, приготвени по студен начин

Червени чушки с натриев бензоат.

Продукти: 10 кг. чушки, 10 гр. натриев бензоат, 500 гр. сол, 500 гр. захар, оцет, черен пипер, дафинов лист, целина.

Изтърбушените, измити чушки наръсете със смес от сол, захар натриев бензоат, оставете ги да престоят 24 часа. Отцедете ги и наредете в голям буркан, залейте със смес от сока, който са пуснали и оцет — едно към едно, предварително възварени с подправки (черен пипер, дафинов лист, целина).

Чушки със салицил.

Продукти: 100 бр. червени чушки, 0,800 л. оцет, 1 суп. лъжица салицил, 200 гр. сол, 600 гр. захар.

Измийте и изчистете от семките и дръжките червени чушки. Разбъркайте сол, захар и салицил и от тази смес сложете по 1 ч. лъжица във всяка чушка. Наредете ги в съд с отвора надолу и ги оставете да престоят 6 часа. Изцедете водата, която се е отделила, прибавете към нея оцет и сварете саламура. Наредете чушките в буркани, като между тях сложите листа от целина. Залейте с изстиналата саламура след това сипете и по малко олио.

Трайна.

Продукти: 10 кг. чушки, чесън, черен пипер, бахар, листа от вишни и целина;
За поръсване: 500 гр. сол и 500 гр. захар, оцет.

Измийте чушките и ги изчистете от семето. Смесете добре солта и захарта и сложете във всяка чушка по 1 ч. лъжичка от сместа. Подредете ги изправени, с отворите нагоре за една нощ, за да си пуснат сока. На сутринта изцедете сока, измерете го и прибавете равно количество оцет - канче сок, канче оцет. Наредете чушките плътно в големи буркани, като сложите помежду им подправките — листа от вишна, чесън, черен пипер, бахар. Най-отгоре - венче от листа на целина. Залейте със саламурата и след няколко дни започнете да претакате, докато туршията втаса напълно.

Чушки за пълнене.

Продукти: 10 кг. чушки, 700 гр. сол, 1 кг. захар, олио.

Измийте чушките и ги почистете от семето. Сложете във всяка по 1 ч. лъж. смес от сол и захар. Оставете ги за 10÷12 часа, след това ги изстискайте и запазете саламурата, която са пуснали подредете ги в буркани и ги залейте с тази саламура. Притиснете всеки буркан с тежест и налейте отгоре пръст олио. Завийте отворите с хартия и вдигнете на студено.



Продукти: чушки;

За саламурата: 60 гр. сол на 1 кг. чушки.

Изберете широки и здрави чушки, извадете им семето и ги попарете за 2÷3 минути във вряща вода, след което и охладете в студена. Наредете ги плътно в стъклен съд, като помежду им ръсите сол. Притиснете добре и сложете на студено. Ако саламурата не ги покрива или попие след време, долейте с нова.



Царски туршии



Продукти: 8 кг. камби, 2 кг. моркови, 2 кг. карфиол, една глава целина, 1,500 гр. оцет, 500 гр. захар, 400 гр. сол.

Изчистете, нарежете на парчета и наредете в голям съд камбите, морковите, карфиола и целината, като едновременно ръсите със смес от сол и захар. Оставете зеленчуците да престоят така 24 часа. Отведете сока, прибавете оцет, сварете и залейте зеленчука с врящия сок. След като изстине, наредете в буркани, налейте отгоре олио и завържете с пергаментова хартия.



Продукти: 6 кг. камби, 1 кг. моркови, 1 глава целина, 2 глави карфиол, 1 ч. чаша сол и 750 гр. захар;

За маринованата: оцет, колкото е сокът на чушките, 1 ч. чаша олио, черен пипер, дафинов лист и бахар.

Измийте камбите и ги нарежете на четвъртинки или осминки, според големината, разделете карфиола на розички, морковите на кръгчета, целината — на кубчета. Оставете зеленчука 24 часа, за да си пусне сока. Изцедете добре и добавете към него оцета и олиото. Кипнете получената саламура, заедно с дафиновия лист, черния пипер и бахара. Подредете туршията в буркани и я залейте с хладката саламура. Затворете леко бурканите, без да ги запечатвате и ги вдигнете на студено.



Продукти: чушки, карфиол, моркови, целина;

За саламурата : 1 л. вода, 800 гр. оцет, 1 ч. чаша мед, 1 ч. чаша сол, захар, олио, равна суп. лъж. натриев бензоат (предварително разтворен в малко студена вода), черен пипер, бахар.

Нарежете продукти в съотношение, според вкуса си - чушки, карфиол, моркови, целина и напълнете с тях приготвените буркани. Залейте ги със саламурата, в която сте добавили и подправките. Тя не се вари и ако не достигне, може да се направи допълнително. Не запечатвайте бурканите, а само ги покрийте, за да не се прашат.



Продукти: 3 кг. камби, 3 глави карфиол, 2 глави целина, 1,500 кг. моркови, 1,500 л. вода, 1,500 л. оцет, 1 и 1/2 ч. чаша олио, 200 гр. сол, 200 гр. захар, 3 дафинови листа, 1 суп. лъж. черен пипер.

Поръсете нарязания и почистен зарзават със солта и захарта и го оставете за 7÷8 часа. Изцедете получения сок и го допълнете до 1,500 л. с вода, добавете олиото, оцета и подправките и кипнете на огъня. Подредете зеленчука в буркани и залейте с врялата течност. Затворете бурканите и след 3÷4 дни изцедете сока и отново го изсипете в бурканите.



Продукти: 6 кг. червени камби, 1 кг. моркови, 1,500 кг. карфиол, 2 връзки магданоз, 250 гр. захар, 250 гр. сол, 5-6 суп. лъж. мед, 5-6 корена хрян, 2 л. оцет.

Нарежете камбите, поръсете ги със захарта и солта и ги оставете за една нощ. Получения след изцеждането им сок смесете с оцета и меда и сложете на огъня да заври. Нарежете морковите и магданоза, разделете карфиола на розички, настържете хряна, смесете всичко това с камбите и наредете в буркани. Залейте туршията със саламурата така, че отгоре да има 2-3 пръста сок. Долейте всеки буркан с олио, за по-голяма трайност и вдигнете туршията н студено.



Камби

Рязани.



Продукти: 5 кг. камби, 1 кг. моркови, 5 глави чесън, 2 средно големи глави карфиол, 2 връзки магданоз;

За саламурата: 2 л. вода, 2 л. оцет, 1 ч. чаша мед, 3 каф. чашки сол.

Измийте едри, червени и здрави камби, изчистете ги от семето и ги нарежете на четири или повече парчета, според големината. Изчистете и нарежете морковите на кръгчета, разделете чесъна на скилидки, карфиола - на розички, нарежете магданоза. Започнете да редите зеленчука в буркани - камби, моркови, карфиол, магданоз и отново в същия ред. Залейте туршията със сварена и охладена саламура и след няколко дни започнете да я претакате по познатия начин.

Зимна салата.

Продукти: 5 кг. червени камби, 1 кг. моркови, 2 кг. карфиол, 500 гр. захар, 1 ч. чаша сол, 2 връзки магданоз, 1 и 1/4 ч. чаша оцет.

Измийте камбите и морковите и ги нарежете. Измийте и накъсайте на розички карфиола. Поставете зеленчука в емайлиран съд. Поръсете сместа със захар, сол и я оставете да престои едно денонощие. След това започнете да нареждате в буркани, като поръсвате отделните редове с едро нарязан магданоз и тук-там слагате вишневи листа. Към отцедения от зеленчука сок прибавете оцета и сложете получената смес да поври 4÷5 минути. Когато саламурата изстине, залейте с нея наредения в бурканите зеленчук. Отгоре притиснете с тежест и приберете туршията на студено и сухо място.

С домати.

Продукти: 6 кг. едри червени камби, 2-3 глави карфиол, 750 гр. дребни зелени домати, 500 гр. пиперчици от сорта „шипка“, 500 гр. моркови;

За маринатата: 7 ч. чаши вода и толкова оцет, 1 и 1/2 ч. чаши захар, 1 ч. чаша сол, 3-4 дафинови листа, 1 ч. лъж. черен пипер и 1/2 ч. лъж. бахар.

Измийте и изчистете от семето по-едри червени камби. Накъсайте на розички карфиола и измийте зелените домати и чушлетата. Нарежете морковите на кръгчета.

Сварете марината от посочените по-долу продукти. Попарете в нея (по отделно) камбите и останалия зеленчук. След като изстинат, поставете във всяка камба 1-2 доматчета, чушле, 2-3 кръгчета моркови и розичка карфиол. Наредете така приготвените камби в буркани. Залейте ги с изстиналата марината. След 3÷4 дни ги преточете и повторете това още 2-3 пъти на няколко дни, като внимателно придържате с ръка, за да се запази плънката им. Приберете туршията на студено. Маринатата трябва да покрива туршията с около 2÷3 см.

С карфиол.

Продукти: 6 кг. камби, няколко глави карфиол;

За саламурата: 1/3 част вода и 2/3 части оцет, 1 каф. чашка сол и толкова мед или захар на всеки л., дафинов лист, бахар, черен пипер.

Измийте камбите и изрежете месото около дръжките им, така че да успеете да извадите семето. Накъсайте карфиола на розички - толкова големи, че да успеете да ги вкарате в отрязаната част на камбата. След като сте напълнили всички камби, наредете ги в бурканите и ги залейте с врялата саламура. Сложете отгоре на всеки буркан венче от целина, захлупете ги и ги оставете на студено. След 5÷6 дни прехвърлете камбите, притиснете ги и ги долейте отново., Туршията преточете 3-4 пъти и едва тогава приберете на студено.

Пълнени.

Продукти: 5 кг. червени камби, 500 гр. моркови, арпаджик, 1-2 глави целина и толкова карфиол;

За саламурата: на 1 л. оцет 2 суп. лъж. сол. Ако оцетът е силен - на 2 части оцет сложете част вода.

Изберете едри и гладки камби, изчистете ги от семките и във всяка сложете няколко главички лук-арпаджик, парченце морков и целина, скилидка чесън и розичка карфиол. Наредете камбите в буркани и ги залейте с преварена, изстинала саламура. След 3÷4 дни преточете; туршията и го правете няколко дни подред. Притиснете я с камък или венец от вишневи листа и я приберете на студено.

С мед.

Продукти: 6 кг. камби;

За марината: 3 л. оцет, 3 л. вода, 0,500 л. олио, 500 гр. мед, 5 каф. чашки сол, 3 дафинови листа, 20 зърна черен пипер.

Измийте камбите, отрежете дръжките им и ги надупчете в областта на семенниците. Сложете маринатата на огъня да заври и пускайте в нея по няколко камби. Когато отново възври, изваждайте ги с решетеста лъжица. Нареждайте ги в широки тави, за да се отцедят и изстудят. Когато напълно изстинат, подредете ги в стъклени буркани и ги залейте с изстиналата саламура. Ако не ви достигне, направете допълнително. Затворете бурканите с венче от вишневи листа. След няколко дни започнете да я претакате и направете това няколко пъти.

Със зеле.

Продукти: 5 кг. камби, зеле, карфиол, целина, моркови, чесън и магданоз в съотношение по вкус;

За маринатата: 2 ч. чашки оцет и 1 ч. чаша олио.

Изчистете камбите от семето, измийте ги и ги поръсете със сол и захар. Оставете ги да престоят 12 часа и ги потопете за секунди във врящата марината. Напълнете ги със ситно нарязаните, осолени и намачкани (също престояли 12 часа), зеле, карфиол, целина, моркови, чесън и магданоз. Поръсете със счукания предварително 10 гр. аспирин (или салицил на прах). Наредете в буркани и допълнете с изстиналата марината.

С пъстра пълнка.

Продукти: 5 кг. камби, 500 гр. моркови, 500 гр. бамя, 500 гр. зелен фасул, 2 глави карфиол;

За маринатата: 2 л. оцет, 1 л. вода, 1 и 1/2 ч. чаша олио, 3 каф. чашки сол, 1 ч. чаша захар, 2-3 дафинови листа, черен пипер.

Изчистете камбите, отрежете дръжките им и ги почистете от семето. Остържете и измийте морковите и ги нарежете на кръгчета. Измийте и изчистете бамята и фасула. Наредете фасула на половинки. Карфиола накъсайте на розички.

Възварете маринатата и пускайте камбите в нея. След тях попарете останалия зеленчук. Напълнете ги в буркани и ги залейте с изстиналата саламура. Завържете бурканите с пергаментова хартия и приберете на студено.

С чесън.

Продукти: 3 кг. камби, 2 глави целина 10 моркова, 2 глави карфиол, 3-4 глави чесън;

За маринатата: 1,500 л. вода, 2 л. оцет, 1 и 1/2 ч. чаша олио, 3 каф. чашки сол, 2 каф. чашки захар, 3 дафинови листа, черен пипер.

Измийте камбите, нарежете ги на парченца и ги почистете от семето. Обелете целината и я нарежете на пръчки. Остържете морковите и ги нарежете на колелца. Накъсайте карфиола на розички. Разделете почистения чесън на скилидки.

Възварете саламурата и пускайте в нея от камбите да се попарят. След тях направете същото с морковите и целината, когато всичко изстине, наредете камбите и зеленчука в бурканите и залейте с изстиналата саламура. Притиснете с тежест и долейте с олио. След няколко дни започнете да претакате туршията - четири пъти на 2÷3 дни. Едва след последното претакане завържете с пергаментова хартия и приберете на студено.

Със зеле.

Продукти: 5 кг. камби, 2 средно големи зелки, няколко глави чесън;

За маринатата: 2 л. оцет, 2 л. вода. 4 каф. чашки сол, 1 ч. чаша олио.

2-3 дафинови листа;

За пържене на зелето: 1 и 1/2 ч. чаша олио.

Почистете камбите, отрежете им дръжчиците и ги измийте. Възварете маринатата в голяма тенджера и пускайте по няколко наведнъж, след което ги изваждайте да се отцедят. Нарезете зелето и започнете да редите в буркани ред камби, ред зеле, предварително препържено в олио, ред счукан чесън. Когато слагате зелето, поръсвайте го с изстиналото олио. Залейте туршията с изстиналата марината и притиснете всеки буркан с венче от вишневи или лозови клончета. След 4÷5 дни започнете да я претакате поне 3÷4 пъти. Едва тогава можете да вдигнете туршията на студено.

Мариновани с оцет и мед.

Продукти: червени камби;

За маринатата: 2,500 л. вода, 2,500 л. оцет, 500 гр. сол, 500 гр. мед (захар), 0,500 л. олио.

Измийте камбите, отрежете дръжките им и ги попарете във вряща марината, приготвена от вода, оцет, мед (или захар), сол и олио. Наредете омекналите камби в буркани и ги залейте с течността. Вдигнете бурканите на студено.

С лютти чушлета.

Продукти: 6 кг. камби, 2-3 глави карфиол, 1 кг. дребни зелени домати, 500 гр. лютиви чушлета, 500 гр. моркови;

За маринатата: 7 ч. чаши вода, 7 ч. чаши оцет, 1 ч. чаша захар, 1 ч. чаша сол, 4-5 дафинови листа, 1 ч. лъж. черен пипер и бахар.

Измийте камбите и ги почистете от семето. Накъсайте карфиола на розички, нарежете остърганите моркови на кръгчета, почистете лютите чушлета от дръжките. Сложете саламурата да възври и попарете отделно камбите и останалия зеленчук. Сложете ги в тави да се отцедят и да изстинат. Във всяка камба слагайте от зеленчука, наредете го в буркани и ги залейте с останалата саламура. Тази туршия след няколко дни трябва да започне да се претака — няколко пъти през 2÷3 дни. Едва тогава вържете бурканите с пергаментова хартия и ги сложете на студено. Внимавайте отгоре да има винаги саламура. Ако попие, направете допълнително.

Рязани.

Продукти: 5 кг. камби, 1 кг. моркови, 1-2 глави карфиол, 1 кг. целина;

За посипване: 500 гр. захар и 250 гр. сол;

За саламурата: 1 оцет и 0,500 л. олио.

Измийте камбите и ги почистете от семките. Нарежете ги на четвъртинки или на повече, ако са по-едри и ги поръсете със смес от сол и захар. Оставете ги за една нощ. Прецедете получения сок и го смесете с оцета и олиото. Загрейте течността и като заври, изсипете върху камбите. Добавете морковите нарязани на кръгчета, розичките карфиол и целината, нарязана на филийки. Оставете още една нощ сместа, като я разбърквате добре.

На другия ден наредете зеленчука в буркани, притиснете с тежест залейте със саламурата. Приберете туршията на студено.

С карфиол и грозде.

Продукти: червени камби, листа от вишни и целина; моркови, магданоз, карфиол;

За маринатата: 1 л. вода, 1 л. оцет, 120 гр. сол.

Измийте камбите и ги почистете от семките с остър нож. Попарете ги за няколко минути в маринатата и във всяка поставете ситно нарязани листа от целина и накълцан магданоз, а отворите затворете с розичка карфиол. Наредете камбите в буркан, между тях поставете малки чепчици грозде от сорта „Болгар“, тънки резенчета хрян, Парчета моркови. На дъното на бурканите сложете по няколко вишневи листа. Залейте туршията с марината от сол, вода и оцет.

Притиснете с тежест, затворете бурканите и приберете на студено.

С оцет и мед.

Продукти: камби, карфиол, моркови, целина;

За саламурата: 3 л. вода, 3 л. оцет, 500 гр. сол и по 150 гр. захар и мед.

Измийте камбите и надупчете с игла мястото около семките. Наредете ги плътно в буркани и ги залейте със саламура, приготвена от вода, оцет, сол, захар и мед. Между чушките поставете розички от карфиол, колелца от моркови, парченца целина. Затворете бурканите и ги приберете на студено.

С чесън – II.

Продукти: камби, чесън, целина, карфиол, дафинов лист, оцет.

Измийте камбите, издълбайте ги и ги почистете от семките.

Сложете във всяка скилидки чесън, нарязана на парченца целина, розички от карфиол. Посолете, залейте с оцет. Между камбите ръсете по малко захар и слагайте тук-там дафинови листа.

Пълнени с целина и зеле.

Продукти: 10 кг. червени камби, 4 кг. зеле, 1 кг. моркови, 2-3 глави целина с листата, 600 гр. захар. 2 л. оцет.

Смесете по 400 гр. сол и захар. Почистете камбите от семето и всяка натрийте със сместа. Оставете да престоят 12 часа. Нарежете ситно зеле и целина, настържете моркови и ги наръсете с останалото количество сол и захар. Разбъркайте и оставете и те да престоят 12 часа. Отделения от тях и от камбите сок варете 2-3 минути, охладете и смесете с оцета. С приготвената смес напълнете камбите, наредете ги в големи буркани, залейте с изстудения сок и ги притиснете с вишневи клонки. Съхранявайте на хладно.

С грозде и киселец.

Продукти: 2,500 кг. камби, 1,500 кг. грозде (без семчици), 2 ч. лъж. захар, 1 ч. лъж. лимонена киселина, 1 суп. лъж. сол, пресни лозови листа, 5÷10 листа киселец;

За саламурата: 1 л. вода, 30 гр. сол.

Почистете камбите от дръжките и семената и посипете всяка с щипка сол и захар, а гроздовите зърна - със захар и лимонена киселина. След 40÷50 минути напълнете камбите с грозде и ги завийте с лозови листа - като капачета. Наредете ги внимателно в буркан с вместимост 5 л. Между тях поставете измити листа от киселец. Сварете водата със сол и след като изстине я налейте в буркана. Отгоре поставете венче от лозови пръчки няколко лозови листа.

След няколко дни започнете да претакате туршията и го направете 7-8 пъти.

Със зелени домати.

Продукти: 3,500 кг. камби, 400 гр. зелени домати, 500 гр. карфиол, 300 гр. моркови, 1 малка зелка, 3-4 клопки целина, връзка магданоз, 5-6 дафинови листа, 120 гр. оцет, 4 суп. лъж. захар, 35 гр. сол, 1 л. вода, лозови пръчки и листа.

Почистете камбите от дръжките и семената, посипете всяка с малко сол и захар, оставете ги да престоят 24 часа. Пригответе плънка от нарязани на малки парченца карфиол, зелени домати, зеле, настъргани моркови, нарязан магданоз. Напълнете камбите и ги наредете в големи буркани. Сварете саламура от вода, оцет, сол, захар и дафинови листа. Залейте камбите, притиснете ги с лозови листа и венче от лозови пръчки. Претакайте туршията в продължение на 20 дни. След месец тя е напълно готова.

Смесени туршии

Маринован карфиол с лук и кисели краставички.

Продукти: 5 кг. карфиол, 2 кг. лук, 2 кг. краставички, 1 кг. моркови, 2 глави целина, 1 л. оцет, 400 гр. сол, 2,500 л. вода.

Накъсайте карфиола на малки розички. Обелете лука и го измийте с вода. Краставичките измийте и отрежете от двата края. Морковите и целината остържете и нарежете на парченца. Смесете подготвените зеленчуци и посолете с 200 гр. сол. Оставете за няколко часа, след което прецедете отделения сок, за да го използвате после за заливане. Сложете зеленчуковата смес в буркани и залейте с предварително кипналата, прецедена и охладена саламура. Затворете бурканите и приберете на студено.

Парена туршия със зеле.

Продукти: 6 кг. червени чушки, 2 кг. зеле, 2 кг. моркови, 1 л. оцет, 1 ч. чаша олио, 1 ч. чаша захар, 1 ч. чаша сол, няколко дафинови листа, 25 зърна черен пипер, няколко зърна бахар, листа от целина, глава чесън, лозови или дюлеви листа.

Измийте и почистете зеленчуците, отрежете дръжките на чушките и набодете с игла на няколко места семенниците им. зелето нарежете на тънки ивички, морковите — на кръгчета, чесъна обелете, листата от целината накъсайте на малки клончета. Сварете марината от оцета, водата, солта, захарта, олиото и подправките. Пускайте но няколко чушки в кипящата смес за минути и ги вадете в тава, за да се отцедят. Като истинат, започнете да ги подреждате в буркани, на чието дъно сте сложили няколко лозови и дюлеви листа. След всеки ред чушки слагайте от зелето и морковите, някоя скилидка чесън, листа от целина. Завършете с венче от листа, което да притиска чушките. Залейте с истиналата марината, завържете гърлото на буркана с парче плат и вдигнете на студено.

Пъстра.

Продукти: 3 кг. зелени чушки. 2 глави целина с листата, корени от магданоз, 1 кг. зелен фасул, 2 кг. зелени домати, 1 зелка, 2 глави карфиол, 1 кг. дребни млади тиквички, 25 краставички-корнишони, 2 кг. моркови, корен хрян, 4-5 дюли, няколко глави чесън;

За саламурата: на 1 л. вода 50 гр. сол.

Измийте зеленчуците и ги почистете, отрежете ниско дръжките на чушките, а семенниците набодете с игла на няколко места. По същия начин набодете и доматичетата, зелката и обелената целина нарежете на филии, карфиола накъсайте на розички, остърганите моркови и хрян — на едри парчета, тиквичките остържете и оставете цели, също и краставичките, чесъна обелете, а дюлите избършете от мъха, измийте и нарежете, както се реже диня.

Наредете подготвените зеленчуци в голям съд или в няколко буркана, но разпределението на зеленчука да бъде равномерно. Залейте със студена вода, която сте измерили предварително, и я изсипете обратно, за да пригответе саламурата. Добавете солта и кипнете, докато се разтвори напълно. Залейте зеленчука с още горещата саламура и притиснете с тежест. Покрийте бурканите с парче плат. В продължение на 3 седмици през ден-два претакайте, като същевременно обирате образувалата се пяна.

Мешана.

Продукти: 5 малки патладжана. 5 тиквички. 500 гр. камби. 500 гр. чорбаджийски чушки, 300 гр. люти жълти чушки, 2 глави целина, 1 кг. моркови, 500 гр. джанки;

За саламурата: 2 л. вода, 70 гр. сол, 70 гр. захар, 30 гр. оцет, връзка копър.

Обелете патладжаните, тиквичките, целината и морковите и ги нарежете на кръгчета. Почистете камбите от семето. Оставете двата вида чушки и джанките цели. Наредете зеленчуците на редове в буркани от 5 л. и ги залейте със сварена, изстинала саламура. След 3÷4 дни започнете да иретакате туршията, през ден 10÷12 пъти.

От зелени и червени чушки.

Продукти: 3 кг. зелени и 3 кг. червени чушки, 1 кг. моркови, глава целина, връзка магданоз, 2 глави чесън;

За маринатата: 1 ч. чаша оцет, 1 ч. чаша олио, 1 ч. чаша захар, 1/2 ч. чаша сол, една кутийка стрит аспирин (20 бр.).

Опърлете зелени и червени чушки, нарежете ги на парчета (без да белите), настържете моркови, целина - главата и листата, магданоз и чесън. Смесете с приготвената марината от оцет, олио, захар, сол, аспирин. Наредете в буркани, залейте с олио и затворете със стари капачки.

Болярска.

Продукти: домати, моркови, чушки, карфиол, лук - общо 10 кг., 500 гр. захар, 400 гр. сол, целина.

Измийте и нарежете на парчета зелени домати, моркови, зелени чушки, карфиол и лук. Наръсете със смес от сол и захар и оставете продуктите да престоят така 24 часа. Отцедете сока, подправете с оцет на вкус и залейте. Покрийте с пергаментова хартия и кърпа и преточвайте 3÷4 пъти през 2 дни.

Сурова.

Продукти: чушки, зелени домати, моркови, карфиол, целина, зеле, копър, по 1 каф. чашка сол на 1 л. вода.

Изчистете и измийте зелени домати, чушки „сиврия“, моркови, карфиол, целина, копър, зеле. Карфиола накъсайте, а зелето нарежете на филии. Наредете всички зеленчуци в големи буркани и отгоре затиснете с клонка целина и няколко пръчки от вишна или лоза.

Залейте със студена вода, която носле върнете обратно и прецедете. Добавете солта. Възварете и с горещата течност залейте отново. Преточете няколко пъти, през ден.

Туршия-сърми.

Продукти: 1-2 малки зелки, 2 кг. червени чушки, 1.500 кг. патладжани, 1 кг. моркови, 1-2 глави целина, няколко глави чесън, 2 връзки магданоз;

За саламурата: 2 части вода и по 1 част оцет и олио на 1 л. течност, дафинови листа и бахар на вкус.

Накъсайте листата на зелките и ги попарете във вряла посолена вода. Измийте и обелете патладжаните и ги нарежете на дълги ивици. Посолете ги и след час ги отцедете. Съвсем леко изпържете чушките, изчистете морковите и целината и също ги нарежете на ивици. Разделете чесъна на скилидки, магданоза накъсайте на клончета. Във всеки зелен лист слагайте от продуктите и го увивайте като сърма. Наредете в буркани и залейте със студена саламура. На няколко дни я претакайте, след което я приберете на сухо и хладно място.

Люти чушлета, доматчета, лукчета.

Продукти: люти чушлета, малки зелени доматчета. лук-арпаджик в съотношение по вкус. черен пипер и бахар;

За заливката: оцет, посолен с 50 гр. сол на литър.

Почистете и измийте зеленчука и попарете във вряла, посолена вода. Отцедете и наредете в буркани, като слагате между чушките, доматчетата и лука, зърна черен пипер и бахар. Залейте с чист оцет (ако е много силен, разрежете с вода), който е посолен предварително на вкус. Затворете бурканите и оставете на студено.

Шарена.

Продукти: 2÷3 кг. моркови, 3÷4 кг. зелени чушки (върхари), 2-3 малки зелки, глава целина. 2 кг. зелени доматчета. 500 гр. бамя, 1 кг. зелен боб;

За саламурата: 2 части вода и 1 част оцет и сол на вкус.

Нарежете на парчета зеленчука, без чушките и доматите. Чушките почистете от семките, доматите от дръжките и също надупчете. Наредете продуктите в буркани и ги залейте с преварената и охладена саламура. Притиснете отгоре с тежест и след няколко дни започнете да претакате, докато туршията втаса напълно.

Пъстра с арпаджик.

Продукти: 2 кг. арпаджик, 3-4 кг. чушки, 500 гр. домати, 3 глави карфиол, 3-4 глави чесън, 2 глави целина, 5-6 моркова, 4÷5 люти чушки;

За саламурата: 4 л. вода, 2 л. оцет, 6 каф. чашки сол, 2-3 дафинови листа, 10 листа от вишна, сол, черен пипер.

Изчистете лука от люспите, разделете чесъна на скилидки и ги обелете. Нарежете целината и морковите на кръгчета, а карфиола — на розички. Чушките нарежете като за гювеч, а лютивите чушлета нарежете на дребно. Доматите оставете цели, наредете зеленчука в буркани или в делва. Сложете саламурата, приготвена от водата, оцета, солта, дафиновите листа, листата от вишна, солта и черния пипер да заври, охладете я и залейте туршията. След няколко дни започнете да я претакате и когато втаса напълно, вдигнете я на студено.

Сузова рязана.

Продукти: червени чушки, моркови, карфиол, целина, зелени домати, хрян - в желаното съотношение;

За саламурата: 5 части оцет, 7 части вода и 1 част сол.

Измийте чушките, почистете ги от семето и ги нарежете на едри парчета. Сложете ги в буркани, като редите между тях розичките от карфиол, кръгчета моркови, парчета целина, малки зелени домати, чесън, парченца хрян. Залейте със саламура и притиснете най-отгоре с венче от лозови пръчки. Вдигнете туршията на студено.

Със зеле.

Продукти: 150 чушки, 2-3 зелки (по-малки);

За саламурата: 1,200 л. оцет, 1 л. вода, 250 гр. сол, 250 гр. захар, 250 гр. олио, дафинов лист, черен пипер, по 3 аспирин на кг. чушки.

Измийте чушките, изчистете ги от семето. Пригответе студена марина та от оцет, вода, захар, сол, олио, аспирин, дафинов лист и черен пипер. Сложете я в удобен съд и синете в нея чушките. Оставете ги за 24 часа, като от време на време ги разбърквате, за да попият добре.

Нарежете почистените от външните листа зелки на ивици. Редете в бурканите ред чушки, ред зеле. Отгоре притиснете много силно и долейте с малко саламура, а над нея - пръст олио. Вдигнете бурканите на студено.

Смесена – II вид.

Продукти: чушки, зелени домати, моркови, карфиол и целина в съотношение по вкус;

За маринатата: 9 ч. чаши вода, 5 ч. чаши оцет, 1 ч. чаша захар и 1 ч. чаша сол.

Сварете маринатата и я оставете да изстине. Измийте и нарежете зеленчуците - чушки, зелени домати, моркови, карфиол и целина и ги нарежете (доматчетата трябва да се надупчат около семенната част). Залейте сложените в буркани зеленчуци с изстиналата марината. След няколко дни започнете да претакате туршията и гои правете в продължение на 10 дни.

С върхари-чушки.

Продукти: 3÷4 кг. зелени чушки (върхари), 2÷3 кг моркови, 2 зелки, глава целина, 2÷3 кг. зелени домати, 500 гр. бамя, 1 кг. зелен боб;

За маринатата: 2 части вода, 1 част оцет, сол на вкус.

Измийте и почистете всички продукти. Чушките и доматите надупчете. Наредете ги плътно в буркани и ги залейте със студената саламура. Туршията трябва да се преточи няколко пъти и тогава да се прибере на студено.

Ловешка.

Продукти: 8 кг. чушки, 22 аспирина, 2 глави целина, 3-4 връзки магданоз, 1÷2 кг. моркови, чесън;

За саламурата: сока, който пускат чушките, същото количество оцет. 300 гр. сол и 300 гр. захар.

Почистете чушките от семките и ги измийте, счукайте аспирините и поръсете във всяка чушка от праха. Оставете ги за една нощ да се отцедят в широк съд. На другия ден измийте и нарежете останалия зеленчук. Наредете туршията в бурканите - ред чушки, ред от останалия зеленчук. Залейте със студената саламура, притиснете добре и затворете с капачки. Вдигнете бурканите на студено.

Грузинска.

Продукти: 2 кг. моркови, 1 кг. чушки, 2 кг. ситен лук, 2 глави целина, 3 връзки магданоз, 3-5 кг. патладжан;

За заливката: 1 ч. чаша сол, 1 ч. чаша захар. 0,500 л. оцет, 1/2 бутилка олио, аспирин.

Измийте и нарежете всичкия зарзават — морковите на колелца, чушките на парчета, лука в зависимост от големината на две или четири части, целината на кубчета, магданоза - на ситно. Смесете зеленчука и го поставете в голям съд. Поръсете със солта и захарта, изсипете оцета и олиото, разбъркайте много хубаво и оставете туршията за 48 часа, като не забравяте да я разбърквате по няколко пъти на ден.

Обелете измитите патладжани, нарежете ги на кубчета и ги посолете. Оставете ги 5÷6 часа, да се отцедят. Изцедете ги и ги запържете в силно сгорещена мазнина - съвсем леко, само да омекнат. Извадете ги и ги оставете да изстинат.

Редете в бурканите пласт отцедена зеленчукова смес, пласт патладжани и т.н. притиснете плътно и приберете на студено.

Подправка от хрян.

Измийте и настържете корените от хрян на ситно ренде, залейте с оцет или със сок от 2-3 лимона. Прибавете към сместа малко сол и захар на вкус. Напълнете в бурканче, налейте отгоре малко олио и вдигнете на студено.

Рязани камби със зеленчуци.

Продукти: 5 кг. камби. 2 кг. моркови, 2 кг. карфиол, 2 глави целина, 2-3 глави чесън, 500 гр. захар, 1 л. оцет, 1 чаена чаша сол.

Изчистете зарзавата, нарежете го и започнете да го редите в разлят съд, като всеки ред посипвате със смес от солта и захарта. Оставете да престои 24 часа. След това отцедете течността, която е пуснал и я сварете заедно с оцета. Като изстине, залейте зеленчука, предварително нареден в буркани.

Съхранявайте на хладно и студено място.

Камби с мед.

Продукти: 8 кг. камби, 300 гр. захар, 150 гр. сол, чесън, целина;

За саламурата: 2 л. оцет, 150 гр. мед (или захар).

Измийте камбите, нарежете ги на четвъртинки и ги почистете от семките. Наредете ги плътно в буркани, като непрекъснато ръсите от смесените сол и захар. Между тях слагайте целина и чесън. На другия ден отцедете течността, прибавете към нея оцета и меда и сварете саламурата. Докато е вряла, залейте с нея чушките в бурканите.

Моркови с камби.

Продукти: 5 кг. червени камби, 1 кг. моркови, 2 кг. карфиол, 500 гр. целина, 250 гр. чесън, 1,5 л. оцет, 500 гр. захар, 250 гр. сол, олио.

Почистете измитите камби от дръжките и семената и ги нарежете на парчета. Накъсайте карфиола на розички. Измийте морковите и целината и ги нарежете на кръгчета и филийки. Всички зеленчуци изсипете в подходящ съд и посипете със сместа от сол и захар. Оставете за едно денонощие. После смесете сока, който са отделили с оцета, кипнете течността на огъня и докато още е гореща, залейте с нея зеленчуците, подредени междуременно в буркани. Върху всичко това синете по един пръст олио. Покрийте бурканите с целофан, завържете с конец и дръжете на студено. Тази туршия не се претака.

Рязани зеленчуци.

Продукти: 2 кг. зелени и червени чушки. 2 кг. зеле, 1 кг. моркови, 1 кг. зелени домати (може и да са леко порозовели, но твърди), 150 гр. сол. 300 гр. захар, 6-7 аспирин.

Измийте зеленчука, нарежете го като за салата и го осолете със захарта и солта. Оставете го за няколко часа, докато си пусне сока. Смесете отцедения сок в съотношение 2 към 1 с оцет, възварете, синете в зеленчука стрития аспирин и размесете. Залейте зеленчука с врялата саламура. Отново добре разбъркайте и напълнете сместа в буркани, като наливате отгоре малко саламура, за да не остава въздух. След няколко дни туршията е готова за консумация. Трайността ѝ е няколко месеца.

Вкусни камби.

Продукти: червени камби; за 1 буркан от 3 л. - 1 чаена чаша оцет, 5 супени лъжици сол, 5 супени лъжици захар, няколко дафинови листа, черен пипер и бахар.

Почистете камбите от дръжките им, набодете ги с игла около семенната част и ги измийте много добре. Наредете ги плътно в буркана. Залейте с 1 чаена чаша оцет и вода, колкото да се напълни бурканът. След това отлейте водата и оцета в друг съд, добавете захарта, солта и подправките. Сложете течността на огъня да кипне. Внимателно залейте камбите, веднага херметически запечатайте буркана с капачка и обърнете на опаки. Дръжете така, докато изстине. Пазете туршията на студено място.

Камби със зеле.

Продукти: 3,500 кг. камби, 400 гр. зелени домати, 500 гр. карфиол, 300 гр. моркови, малка зелка, 3-4 клонки целина, връзка магданоз, 5-6 дафинови листа, 120 гр. оцет, 4 супени лъжици захар, 35 гр. сол, литър вода. венец от лозови пръчки, лозови листа.

Почистете камбите от дръжките и семената, посинете всяка от тях с малко сол и захар, оставете ги да престоят 16÷20 часа. Пригответе плънка от нарязани на малки парченца карфиол, домати, зеле, настъргани моркови, нарязан магданоз. Напълнете камбите и ги наредете в големи буркани. Сварете саламура от вода, оцет, 4 супени лъжици захар и 35 гр. сол, дафинови листа. Залейте камбите, притиснете ги с лозови листа и венец от лозови пръчки. Претаквайте саламурата 20 дни. Туршията е готова след 30 дни.

Смесена – III вид.

Продукти: 5 малки патладжана, 5 тиквички, 500 гр. камби, 500 гр. чорбаджийски чушки, 300 гр. жълти люти чушки, 2 глави целина, килограм моркови, 500 гр. джанки;

За саламурата: 2 л. вода, 70 гр. сол, 70 гр. захар, 30 гр. оцет, връзка копър.

Обелете патладжаните, тиквичките, целината и морковите и ги нарежете на кръгчета. Почистете от семената камбите. Двата вида люти чушки и джанките оставете цели. Наредете зеленчуците на редове в буркан от 5 л. и ги залейте със сварена, изстинала саламура.

След 3÷5 дни започнете да претакате туршията, през ден 10÷12 пъти. Съхранявайте я на хладно.

Късна кисела.

Продукти: за трилитров буркан - чушки, 200 гр. оцет, 4 супени лъжици сол, 4 супени лъжици захар, 6 аспирина.

От последните дребни и криви чушки в градината можете да си направите тази вкусна туршия. Сипете в трилитровия буркан оцета, захарта, солта и счуканите аспирини. Наредете плътно чушките и долейте с вода. Туршията трябва да претакате няколко пъти през ден-два. Пазете на студено.

Чушки на скара.

Продукти: 2,500 гр. чушки - капия.

Опечете чушките на скара и без да ги обелвате ги наредете плътно в буркани. Затворете ги херметически с капачки, докато са още топли. След като изстинат, се съхраняват на хладно. Обелват се преди да се поднесат като салата. Може да се панират, да се напълнят със сирене „Крема“, с руска салата.

Камби с дюлеви листа.

Продукти: камби, вишневи листа, дюлеви листа, целина, чесън;
на буркан от 3 л. - 12 супени лъжици захар, 4 супени лъжици сол, 500 гр. вода,
500 гр. оцет.

Измийте камбите и отрежете дръжките им. Наредете ги в буркан от 3 л, като между тях редите вишневи и дюлеви листа, целина, скилидки чесън. Най-отгоре - листа. Смесете захарта, солта, оцета и водата и залейте зеленчука. Запечатайте херметически буркана и на няколко пъти разклатете, преди да вдигнете на студено и тъмно място.

Туршия от бамя.

Продукти: бамя, сол, оцет, хрян, и копър.

Изберете дребни и млади, с меки зрънца шушулки и ги почистете от дръжките. Измийте ги и ги залейте с разтвор от 1 и 1/2 чаша сол и 1 и 1/2 чаша захар на 10 л. вода. Тази смес пресича слизестия сок на бамята. Оставете за 8÷10 часа така, след което отцедете бамята и я наредете в буркани. Подправете със хрян и копър тук-там. Залейте с преварената и охладена саламура в следното съотношение: на 5 л. вода 1 и 1/2 чаена чаша сол и 2 чаени чаши оцет. Ферментацията на тази туршия продължава 10÷15 дни. Съхранявайте я на хладно място.

Можете да я поднасяте като гарнитура към ястия, полята с малко олио.

Икономична от върхари-чушки.

Продукти: 1 кг. чушки върхари, 1 кг. зелени домати, 1 кг. зеле, 1 кг. лук,
1 кг. карфиол, 1 кг. моркови, 1 глава целина;

За саламурата (**не се вари!**): 1 л. оцет, 3 л. вода, 7 супени лъжици сол, 7 супени лъжици захар, 22 счукани аспирина или натриев бензоат (2 и 1/2 чаени лъжички).

Нарежете зеленчука като за салата, добре го разбъркайте в голям съд. Напълнете бурканите (около 10 стандартни са достатъчни за това количество). Залейте със саламурата и след 2÷3 часа запечатайте херметически с капачки.

„60 чушки“.

Продукти: 60 червени чушки, моркови, целина, карфиол;

За маринатата: 200 гр. захар, 250 гр. оцет, 250 гр. олио, 125 гр. сол, 20 аспирина.

Смесете продуктите за маринатата, като добавите в нея и счуканите аспирина.

Измийте зеленчуците, почистете чушките от семките, морковите остържете, карфиола разделете на розички. Чушките и морковчетата нарежете. Подредете смесените добре зеленчуци в буркани и залейте с охладената и прецедена марината. Тази туршия не се стерилизира.

Печена смесена.

Продукти: 2 кг. пиперки, 1 кг. патладжани, 2 глави лук, 2 китки магданоз, 1/2 чаена чаша олио, 1 непълна чаена чаша оцет, сол на вкус, черен пипер на зърна.

Опечете, обелете и нарежете по дължина пиперките и патладжаните. Смесете ги и ги посолете на вкус. Добавете ситно нарязания магданоз, обелените скилидки чесън и зърна черен пипер. Залейте с врялото олио и преварения, леко посолен оцет. Наредете плътно в буркани, затворете добре и вдигнете на студено.

Шарена.

Продукти: 1 кг. пипер, 1 кг. зелени домати, 1 кг. зеле, 1 кг. лук, 1 кг. карфиол, 1 кг. моркови, 1 глава целина;

За заливката: 3 л. вода, 1 л. оцет, 7 супени лъжици сол, 7 супени лъжици захар, 22 счукани аспирини или 2 и 1/2 чаени лъжички натриев бензоат.

Нарежете почистените и измити зеленчуци като за салата. В по-голям съд размесете и разбъркайте добре продуктите за заливката. Размесения зарзават натъпчете в буркани и залейте със саламурата, без да я варите. Запечатайте бурканите с капачки и ги вдигнете на студено и проветриво място.

Пържени зеленчуци.

Продукти: 5 кг. зелени пиперки, 3 кг. патладжани, 1,500 кг. моркови, листа от целина, магданоз, чесън, 400 гр. сол, 600 гр. оцет, 150 гр. олио и около 3 л. вода.

Почистете измитите пиперки от дръжките и семето. Нарежете почистените и измити патладжани на кръгове, посолете ги и ги оставете за 3÷4 часа да пуснат горчивата си вода. След това ги измийте и отцедете. Нарежете морковите - измити и остъргани, на кръгчета и бланширайте за 3÷4 минути във вряща вода, за да омекнат леко.

Запържете леко пиперките. След като изстинат, започнете да редите туршията - пласт пиперки, патладжани, между тях - кръгчета моркови, ситно нарязани целина и магданоз и скилидки чесън.

Сварете саламура от солта, оцета и водата, охладете я и я прецедете. Залейте зеленчуците в бурканите. Затворете с капачки и пазете на студено.

Сухиндолска.

Продукти: 8 кг. червени пиперки, 3,500 кг. карфиол, 1 кг. зелени домати, 500 гр. люти чушлета „шипки“, 500 гр. моркови, листа от целина, 2 л. оцет, 1,500 л. вода, 250 гр. захар, 150 гр. пчелен мед, черен пипер и бахар.

Измийте пиперките и ги почистете от семките и дръжките. Накъсайте карфиола на розички. Измийте морковите, остържете ги и ги нарежете на кръгчета. От оцета, водата, захарта, меда, солта и подправките пригответе марината и я сложете на огъня да заври. Попарете в нея морковите, карфиола, пиперките и лютите чушлета за 2÷3 минути, колкото да променят цвета си. В големи тави залейте зеленчука с охладената марината и го оставете за 12 часа в нея. След това във всяка пиперка слагайте плънка от добре измитите и почистени зелени домати, карфиол, моркови, лютивите чушлета и няколко стръкчета накъсани листчета от целина. Подредете пълнените пиперки в големи буркани, залейте с маринатата, покрийте с пергаментова хартия и оставете на студено място.

Чаламада.

Продукти: 1 кг. зелени домати, 1 кг. лук. 500 гр. моркови. 1 глава карфиол, 6 сладки и 3 люти зелени пиперки, 1 малка глава бяло зеле и 1 червено; 1 прясна или 2 кисели краставички; 500 гр. оцет, 1/8 л. вода, 100 гр. захар, черен пипер, бахар, дафинов лист, копър.

Измийте всички зеленчуци много добре и ги настържете на едро г стъргало, като поголемите останали парчета накълцате с нож или сатър. Посолете като за салата и оставете в подходящ съд да престоят едно денонощие. На другия ден ги отцедете и излейте сока.

Подредете зеленчуците в буркани и залейте със сварения оцет със захарта, водата и подправките. След време зеленчуците се слягат и добиват много приятен розов цвят и пикантен вкус. Тази туршия е чудесна гарнитура към местни ястия и сандвичи. Накрая може да се прибави малко копър.

„Фрашкана“.

Продукти необходими за буркан от 3 л: 4 супени лъжици олио, 4 супени лъжици оцет, 1 супена лъжица сол и 1 супена лъжица захар, магданоз, моркови и чесън, нарязани на ситно, крехки чушки „върхари“.

На дъното на буркана сипете олиото, оцета, солта и захарта, нарязаните моркови и чесън, стръковете магданоз. Сложете буркана до затопления котлон, на който печете чушките и още горещи ги нареждайте в него, като притискате плътно с лъжица. Пълния буркан запечатайте херметически с капачка и обърнете с дъното нагоре. Оставете, докато се охлади, след което можете да приберете на хладно.

Смесена – IV вид.

Продукти: 2,5 кг. червени камби, 2,5 кг. зелени камби, 2 кг. моркови, 2 глави карфиол, 2 глави чесън, 500 гр. захар, 1 чаена чаша сол, 1 глава целина, 1250 мл. оцет.

Почистете и нарежете зеленчуците, като махнете семките на камбите. Посолете всичко със сместа от захарта и солта. Оставете за 24 часа. Отцедете сока и добавете оцета. Сварете тази саламура и когато изстине, залейте зеленчуците в бурканите. Съхранявайте туршията на студено.

Габровска.

Продукти: пиперки върхари, зелени домати, карфиол, дребни морковчета, малки краставички, крехки шушулки зелен боб, червено зеле, корени от хрян;

За саламурата: 3 супени лъжици сол, дафинови листа и зърна черен пипер, 1 и 1/2 чаена чаша оцет.

Измийте пиперките и ги почистете от дръжките. Измийте морковите, почистете ги, измийте целината и я нарежете на филийки. Почистете зеления фасул от връхчетата, накъсайте карфиола на розички, зелето нарежете на осминки парчета. Наредете зеленчуците в буркани или делва, като на всеки ред слагате парченца хрян. Залейте с охладената саламура, приготвена от 3 и 1/2 чаена чаши вода, оцета, солта, дафиновия лист и зърна черен пипер. След 3÷4 дни туршията започва да се претака - няколко дни последователно, след което се притиска с чист, изварен във вряла вода камък. Поставя се и дървена кръстачка. Туршията се съхранява на хладно място.

Габровска - II вид.

Продукти: 2 кг. зелени пиперки, 2 кг. зелени домати, 2 кг. карфиол, 1 кг. моркови, 1 кг. малки краставички-корнишони, 1,500 кг. зелен фасул, 1,500 кг. червено зеле, листа и корени от целина, корен от хрян, 2 л. оцет, 400 гр. сол, 2 л. вода, черен пипер и дафинов лист.

Измийте пиперките, отрежете дръжките им и ги надупчете на няколко места. Накъсайте почистения и измит карфиол на розички. Остържете измитите моркови и ги нарежете на кръгчета, измийте и очистете корнишоните. Почистете измития фасул и го бланширайте за няколко минути във вряща вода, докато поомекне и промени цвета си. Почистете червеното зеле от крайните листа, отрежете кочана и го нарежете на едри късове. Корените от целина, внимателно измити, нарежете на резени, а листата ситно накълцайте. Напълнете зеленчуците в буркани. От водата, оцета, солта и. подправките сварете саламура, охладете я и я прецедете. Залейте с нея зеленчуците в бурканите и ги завържете с пергаментова хартия. След 3÷4 дни започнете да претакате туршията. Направете го 2-3 пъти през 1-2 дни, "лед което окончателно вдигнете бурканите на студено.

Селска.

Продукти: 2 кг. зелени домати, 2 кг. зелени пиперки, 1 кг. моркови, 1 кг. чорбаджийски чушки, 1 кг. краставички-корнишони, 2 кг. карфиол, 2 кг. зеле, листа от целина, 500 гр. сол, 7 л. вода и 400 гр. оцет.

Почистете зеленчуците и ги измийте внимателно. Нарежете зелето, настържете остърганите моркови, начупете карфиола на розички, а пиперките и доматиите надупчете с вилица или нож. Наредете така приготвените зеленчуци в подходящи буркани, като между редовете влагате листа от целина. Залейте с кипнатата, охладена и прецедена саламура, приготвена от солта, водата и оцета. Покрийте бурканите с тензук, завържете ги и ги оставете за 15÷20 дни в хладно помещение, докато туршията ферментира. До 10 ден претакайте през 1-2 дни.

Бърза.

Продукти: 5 кг. зеле, 1 кг. моркови, 2 кг. чушки върхари и 1 глава целина с много листа;

За саламурата: 2 л. оцет, 2 л. вода, 4 чаени чаши захар и 2 чаени чаши сол.

Кипнете саламурата и попарете измитите и изчистени чушки в нея за 2-3 минути, колкото да променят цвета си. Оставете ги да изстинат и да се отцедят. През това време нарежете зелето, настържете морковите и целината, нарежете листата ѝ и смесете всичко в голям съд. Сложете на дъното на голям буркан два-три пръста олио и едва тогава започнете да редите зеленчуците на пластове - ред чушки, ред от зелевата смес. Накрая залейте със студена саламура и вдигнете на хладно място.

Пъстра.

Продукти: карфиол, зелена и червена капия, магданоз, целина - равни количества от всеки зеленчук;

За саламурата: на 1 л. течност 80 гр. сол и равни количества оцет и вода.

Почистете измитите пиперки от семките и ги нарежете, като ги разделяте по цветове. Карфиола разделете на розички. Редете в бурканите на пластове — зелени пиперки, червени, карфиол. Между тях поръсвайте листа целина и нарязан магданоз. Притиснете с дървена кръстачка и залейте със саламура.

Пълнени камби.

Продукти: 5 кг. червени камби, 500 гр. моркови, 5-6 глави чесън, 3-4 глави целина, няколко глави карфиол;

За заливката: 6 чаени чаши вода, 4 чаени чаши оцет, 1 чаена чаша сол, 1 чаена чаша захар, 1-2 супени лъжици мед, черен пипер и бахар.

Изберете хубави и здрави камби и издълбайте семенната им част. Почистете морковите и целината, нарежете ги на кръгчета. Разделете карфиола на розички. Във всяка камба слагайте по скилидка чесън, парченце карфиол, няколко кръгчета морков и най-отгоре - розичка карфиол.

Подредете камбите в буркани и залейте с горещата марината. Вдигнете на студено и тъмно място.

Дребна.

Продукти: 1 кг. дребни зелени домати, 1 кг. дребна млада бамя. 1 кг. дребни чушки, 1 кг. морковчета, нарязани на тънки колелца, 1 глава червено зеле, нарязано като фиде, 2 глави карфиол, нарязани на розички, 1 кг. белени дребни лукчета, сол, 10 глави обелен на скилидки чесън;

За саламурата: 1 л. вода, 1 л. оцет. 150 гр. сол, 2 супени лъжици горчица.

Посолете зеленчука, измит и почистен предврително, с но 20 гр. сол на килограм, разбъркайте добре и оставете за една нощ да пусне сока си. После наредете в буркани и залейте с преварената и охладена саламура.

Трицветна киселица.

Продукти: 8 кг. зеле, 2 кг. моркови. 1,500 кг. цвекло, 1 кг. ябълки, 150 гр. сол.

Почистете зелето от връхните листа и кочана и го нарежете на едри ивици. Морковите, цвеклото и ябълките обелете и настържете на едрото ренде. Смесете всички зеленчуци със солта и плътно подредете в буркани. Покрийте с тензух и притиснете с тежест. След протичане на ферментацията преместете в по-студено помещение.

Маринована с лук.

Продукти: 2 кг. червени или зелени пиперки, 2 кг. лук, 500 гр. бамя, 1 кг. дребни зелени домати, 2-3 глави карфиол, 4-5 глави чесън, 500 гр. моркови, 2 глави целина, 500 гр. лютиви пиперки „шипка“, 1 л. оцет, 4 л. вода, 2-3 дафинови листа, сол и горчица на вкус.

Почистете и измийте всички зеленчуци, като чушките набодете тук-там с вилица, карфиола разделите на розички, чесъна на скилидки, а лука - на филийки. Целината нарежете на резени. Подредете зеленчуците в буркани. От оцета, водата, солта и подправките 1 сварете марината, охладете я и я прецедете. Залейте зеленчука в бурканите, вържете ги с пергаментова хартия и вдигнете на студено и проветриво място.

„Газирана“.

Продукти за един буркан от 3 л: различни зеленчуци (камби. едри пиперки, чорбаджийски чушлета, едри зелени домати, бамя, краставици, моркови),

16 супени лъжици оцет от 9 процента, 8 супени лъжици сол, 6 супени лъжици захар, 3 аспирина, черен пипер на зърна, скилидки чесън, целина и копър.

Поставете на дъното на буркана копъра, целината, аспирина, солта, захарта и оцета. Наредете зеленчуците, измити и почистени предврително, като слагате между тях целина, копър, черен пипер и нарязани скилидки чесън. Когато бурканът се напълни, притиснете лозова пръчка, напълнете догоре с вода и затворете с капачка (може и пластмасова). Тази туршия не се стерилизира, само трябва бурканът няколко дни да се обръща ту надолу, ту нагоре.

Пикантни.

Продукти: 2 кг. червена капия, 2 кг. зелени домати, 1 кг. моркови, 3 глави чесън, 1 китка магданоз, 15 зърна черен пипер, 10 зърна бахар, 5 дафинови листа;

За саламурата : 750 мл. вода, 1 чаена чаша захар, 750 мл. оцет, 3/4 чаена чаша сол и 3/4 чаена чаша олио.

Нарежете чушките и морковите, измити предварително, на кръгчета, доматиите — на резенчета. Накълцайте ситно магданоза, нарежете почистения на скилидки чесън. Прибавете към зеленчука подправките и добре разбъркайте всичко. Сварете саламура от изброените продукти и попарете в нея зарзавата за няколко минути. Захлупете да престои една нощ. Напълнете сместа в 2 буркана от по 3 л., залейте с течността и затворете с капачки. По желание във всеки буркан можете да сложите настърган корен от хрян или 1 супена лъжица мед.

Туршията се държи на тъмно и студено място.

Пържена (печена) червена или зелена капия.

Продукти: 5 кг. капия, 500 гр. оцет, 1 чаена чаша захар, 1/2 чаена чаша сол, 10 гр. натриев бензоат (1 пълна супена лъжица), черен пипер на зърна, бахар; 500 гр. олио за пържене.

Изчистете измитите чушки от семките и ги запържете в дълбок съд в олиото, докато променят цвета си. Извадете ги и ги сложете в маринатата, приготвена от смесването на оцета, захарта, солта и подправките. Маринатата се приготвя по студен начин, без натриевия бензоат. Той се добавя, когато се изпържат всички чушки. После се оставят да престоят 10 минути в маринатата и едва тогава се редят в буркани. Заливат се с течността и се затварят с капачки. Прибират се на студено и тъмно място.

Зеленчуков фарш.

Продукти: 11 кг. зеле, 500 гр. корени от целина, магданоз, 300 гр. моркови, 500 гр. сол, 2 л. вода.

Почистете зелето от външните листа, отстранете кочана и го нарежете на ивици. Остържете морковите, измийте ги и ги нарежете на кръгчета. Почистете магданоза от дръжките, измийте го и го нарежете ситно. Целината измийте и нарежете на парченца.

Смесете всички зеленчуци и започнете да ги редите в буркани, като ръсите пластове със сол - трябва да употребите половината количество. С останалата сол и водата направете разтвор и залейте зеленчуковата смес. Тази туршия не се претака и при подходящо място след 10÷12 дни е готова за консумация.

Смесена - V вид.

Продукти: зелени домати, моркови, целина, бамя, зелен боб, карфиол, корени от магданоз - общо 30 кг. зарзават;

За саламурата: 250 гр. сол на 5 л. вода, по желание 500 гр. оцет; листа от вишна, лоза, дюля, може и от френско грозде.

Измийте внимателно зеленчука, отрежете дръжките на пиперките и ги надупчете с игла около семенната част. Смесете внимателно и наредете в дървено каче зеленчука, като между редовете слагате листа и клонки.

Залейте с преварената и охладена саламура и затиснете с дървена кръстачка. Една седмица претакайте всеки ден туршията.

Маринована мешана.

Продукти: 6 кг. чорбаджийски чушки, 500 гр. зелени домати, 1,500 кг моркови, 1,500 кг. зеле, 200 гр. чесън, листа от целина, 800 гр. олио, 3 л. оцет, 500 гр. сол, 500 гр. захар, черен пипер, бахар и дафинов лист.

Измийте морковите, престържете ги и ги нарежете на кръгчета.

Измийте доматиите и ги надупчете с вилица. Ситно нарежете листата от целина, добре измити на течаща вода. Изрежете дръжките на чушките и нарежете зелето на едри ивици.

Подредете зеленчуците в буркани, като между всеки ред слагате целина.

От оцета, олиото, захарта, солта и подправките сварете марината. Оставете я да поври 10 минути и след това охладете и прецедете. Залейте с нея зеленчуците в бурканите, покрийте с пергаментова хартия и ги оставете в студено помещение. Туршията е готова след около три седмици.

Деликатесна.

Продукти: 3 кг. зелени пиперки, 3 кг. зелени домати, 2 кг. карфиол, 1 кг. бамя, 300 гр. люти чушлета „шипка“, няколко глави лук, листа и корени от целина, 2 л. оцет, 40 гр. сол, 10 дафинови листа, 2 л. вода, черен пипер и горчица на прах по вкус.

Измийте зелените пиперки, отрежете дръжките им и ги надупчете на няколко места с нож или вилица. Измийте внимателно зелените домати и лютите чушлета, на които също сте подрязали дръжките, почистете бамята и лука и го нарежете на кръгчета. Нарежете измитите корени от целината на резени, а листата ситно накълцайте. Подредете всички зеленчуци в буркани на равномерни пластове, като слагате между тях целина. Сварете саламура от водата, оцета, солта и подправките, охладете я и я прецедете. Залейте зеленчука в бурканите и ги завържете с пергаментова хартия. Вдигнете на студено. Тази туршия трябва да се претака 2-3 пъти през 1-2 дни, докато ферментацията ѝ приключи.

Лозови листа в саламура.

Продукти: лозови листа, сол.

Изберете млади лозови листа, преди да са били пръскани. Измийте ги и ги подредете на снопчета с дебелина 1÷2 см, след което ги завържете с лико или конец. Наредете ги плътно в подходящ съд, притиснете с измито камъче и залейте с преварена и изстудена саламура от вода и сол на вкус. Гъстотата на саламурата е добра, когато пуснато в нея прясно яйце плува на повърхността, потънало само до половината. През ден в продължение на 2 седмици разклащайте съдовете с лозовите листа, преди употреба накисвайте снопчета в студена вода.

Паприкаш от печени чушки и домати.

Продукти: 6 кг. червени домати, 30 зелени чушки, сол и магданоз.

Измийте доматиите, сложете ги в тава и ги изпечете във фурна или електрическа тенджера до толкова, че ципата им да може да се обели. Обелете ги. Запазете отделения сок и го подправете със сол на вкус. Чушките опечете, обелете и нарежете на парчета. Слагайте във всеки буркан домати, чушки, магданоз и пак домати. Отгоре залейте със сока от печените домати. Запечатайте бурканите херметически с капачки и стерилизирайте 15 минути.

Готови постни ястия и предястия

Пълнени тиквички.



Продукти: на 3 кг. тиквички - 800 гр. кромид лук, 1 кг. моркови, 1 глава целина, магданоз.

За соса: 5 кг. добре узрели червени домати, 100 гр. захар, 80 гр. оцет, 50 гр. сол, черен пипер.

Изберете пресни тиквички, не по-дълги от 15 сантиметра, измийте и изрежете дръжките им и издълбайте вътрешността с чаена лъжичка. Издълбаните тиквички посолете отвътре със сол. Лука почистете, измийте, нарежете на колелца с дебелина 3÷4 мм. и запържете в олио. Морковите и корените от целина и магданоза измийте добре, почистете, нарежете на парченца и изпържете. Тиквичките напълнете със сместа и подредете в бурканите. Залейте с горещ сос, приготвен по следния начин: домати настържете на ренде и получения сок варете 15 минути. Добавете захар, сол, оцет и смеления черен пипер. Варете още 10 минути.

Бурканите затворете и стерилизирайте 60 минути във вряща вода.

Пълнени пържени гамби.

Продукти: на 50÷60 едри гамби, 2,5 кг. лук, 1,5 кг. моркови, 0,5 кг. червени домати, 100 гр. гъбеста част от семенниците, 100 гр. сол, магданоз, черен и червен пипер.

Вземете здрави, пресни с правилна форма гамби. Измийте ги и им извадете семенниците, почистете от жилките и посолете отвътре. След 1 час отцедете събралата се вода и изпържете в голямо количество олио до омекване. След това напълнете със следната плънка: измитите и почистени моркови нарежете на кръгчета с дебелина 4 мм. и също така ги изпържете. Лука нарежете на кръгчета и изпържете. Червените домати обелете и настържете. Магданоза нарежете на много ситно. Гъбестата част на семенниците без семките нарежете на ситно. Смесете всички продукти, добавете сол, черен и червен пипер на вкус и разбъркайте добре. Освен това във всяка гамба поставете по 2 маслинки.

Затворете бурканите и стерилизирайте 60 минути.

Печени белени камби със сос.

Продукти: на 10 кг. камби, 1,5 кг. червени домати, 1 кг. червени Е пиперки, 300 гр. моркови, 250 гр. олио, 1 корен хрян, сол.

Измитите и изчистени гамби опечете и обелете. Посолете и ги наредете в буркани. Залейте с горещ сос, приготвен по следния начин: нарежете на едро червени домати и червени пиперки и ги задушете в собствен сок. След като омекнат, претрийте ги през гевгир. Към тях прибавете задушени с малко вода моркови, които също претрийте. Получената смес запържете в олио. Подправете соса със ситно настърган хрян.

Затворете бурканите и ги стерилизирайте 40 минути.

Пълнени пиперки.

Продукти: на 3 кг. пиперки;

За плънката: 2 кг. моркови, 100 гр. пащърнак, 100 гр. целина, 500 гр. лук, копър, магданоз, сол. За заливката: 2,5 литра доматиен сок, 50 гр. сол, 50 гр. захар, черен пипер.

Вземете здрав и месест пипер. Измийте го и го изчистете от семенниците. Бланширайте 2÷3 минути във вряла вода и веднага охладете със студена. Напълнете пиперките с предварително приготвената смес от изпържени моркови, корени пащърнак, лук, целина и магданоз. Измитите и изчистени моркови, корени пащърнак и целина нарежете на дребни кубчета и изпържете поотделно. Лука нарежете на колелца и също изпържете. Листата от магданоз, целина и копър нарежете на много ситно. Смесете продуктите, посолете и разбъркайте добре. Наредете пиперките в буркани и ги залейте с горещ доматиен сок, в който са прибавени сол, захар, черен пипер. Затворете бурканите и ги стерилизирайте 25 минути.

Пълнени домати.

Червените домати за пълнене трябва да са добре узрели, едри, не напукани, с твърдо месо и малко семена. Измийте ги добре и им отрежете капачета от към дръжката. Изгребете известно количество от месестата част. Издълбаните домати напълнете със същата плънка, като за пълнените пиперки. Захлупете капачетата и наредете доматиите в буркани. Залейте със същата заливка като за пиперките. Затворете бурканите с капачки и ги стерилизирайте 60 минути.

Зеленчукова закуска.

Продукти за 10 буркана: 2,500 кг. патладжани, 2,500 кг. червени камби, 1,400 кг. зелени чушки, 700 гр. лук, 7 кг. червени домати, 700 гр. олио, 70 гр. захар, 3-4 дафинови листа, 80 гр. сол.

Изберете млади, здрави и тъмно виолетови патладжани, измийте ги, почистете ги от дръжките и ги нарежете на кръгове с дебелина 10÷15 мм. Посолете ги и ги оставете да постоят 2 часа, за да се отдели горчивият им сок. Отцедете ги и леко ги запържете в олио.

Измийте камбите и зелените чушки, почистете ги от семената и дръжките и ги нарежете на парчета. Запържете и тях леко в олио.

Почистете лука, измийте го и го нарежете на кръгчета. Изпържете до златисто.

Измийте доматиите, почистете ги от дръжките и ги обелете. Настържете ги на ситното ренде. Сложете ги в плитка тава и ги варете, като бъркате непрекъснато, докато обемът им намалее наполовина. Прибавете солта, захарта, 150 гр. олио и дафиновия лист. След като солта и захарта се разтворят напълно, при непрекъснато бъркане прибавете патладжаните, камбите, зелените чушки и лука. Загрейте сместа, докато кипне и веднага започнете да я пълните в бурканите. Затворете херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 40 минути.

Пиперки, домати и лук.

Продукти за 10 буркана: 8 кг. червени домати, 5 кг. зелени чушки, 2 кг. лук, 200 гр. магданоз, 1 кг. олио, 80 гр. сол, 70 гр. захар.

Измийте доматите, почистете ги и ги обелете. Настържете ги на едрото ренде. Измийте чушките, почистете ги от семките и дръжките и ги нарежете на едри парчета. Леко ги запържете в олио.

Почистете лука, измийте го и го нарежете на филийки. Изпържете до златисто.

Почистете магданоза от дръжките, измийте го внимателно и го нарежете на ситно.

Сложете настърганите домати на огъня в дълбока тава и бъркайте непрекъснато, докато намалят обема си наполовина. Прибавете солта, захарта и 400 гр. олио. След като солта и захарта се разтворят напълно, прибавете запържените пипер, лук и магданоза. Загрейте сместа до кипване и започнете да пълните бурканите. Запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 40 минути.

Пържени тиквички в доматен сос.

Продукти за 10 буркана: 7 кг. тиквички, 5 кг. домати, 1 кг. лук, 600 гр. олио, 100 гр. захар, 100 гр. сол, 50 гр. копър, 50 гр. магданоз.

Изберете здрави и млади тиквички с недоразвити семена. Измийте ги, почистете ги от дръжките, остържете ги и ги нарежете на кръгчета. Запържете ги леко в олио.

Измийте доматите, почистете ги и ги обелете. Настържете ги на ситното ренде.

Почистете лука, измийте го и го нарежете на филийки. Изпържете в олио до златисто.

Почистете копъра и магданоза от дръжките, измийте го и го нарежете на ситно.

Сложете настърганите домати на огъня в плоска тава и бъркайте непрекъснато, докато намалят обема си наполовина. Тогава синете изпържения лук, солта, захарта, 150 гр. олио, копъра и магданоза. Загрейте сместа при непрекъснато бъркане до кипване.

Загрейте леко бурканите и слагайте в тях най-напред от горещия сос, след това изпържените тиквички, отново сос и така докато се напълнят. Затворете херметически бурканите с капачки и стерилизирайте 50 минути.

Зелен фасул с доматиен сос.

Продукти за 10 буркана: 5 кг. зелен фасул, 4 кг. червени домати, 1,500 кг. лук, 1 кг. моркови, 200 гр. корени от магданоз, 150 гр. оцет, 150 гр. захар, 80 гр. сол, 20 гр. червен пипер, 3-4 дафинови листа.

Почистете от дръжките и връхчетата зеления фасул и го нарежете на парченца. Измийте го внимателно и го бланширайте за 3÷4 минути в кипяща вода. Охладете със студена течаща вода.

Измийте доматиите, почистете ги и ги обелете. Настържете ги на едрото ренде.

Почистете лука, измийте го и го нарежете на филийки. Леко го запържете в олио до омекване и златист цвят. Охладете.

Измийте морковите и корените от магданоз, почистете ги от дръжките и ги остържете. Отново измийте и нарежете на колелца. Запържете в олио до омекване и охладете.

Почистете магданоза от дръжките и пожълтелите листа, измийте го и го нарежете ситно.

Сложете настърганите домати в дълбока тава на огъня и бъркайте непрекъснато, за да не загорят. След 10÷15 минути прибавете запържените лук, моркови и корени от магданоз, а след още няколко минути — бланширания зелен фасул, захарта, оцета и солта. Щом сместа кипне, пуснете в нея и магданоза.

Във всеки буркан слагайте по 3-4 зърна черен пипер и 1/2 дафинов лист, след което пълнете с горещото ястие. Затворете бурканите херметически с капачки и стерилизирайте 40 минути.

Пълнени патладжани.

Продукти за 10 буркана: 4,500 кг. патладжани, 3 кг. червени домати, 600 гр. лук, 4 кг. моркови, 250 гр. пащърнак, 150 гр. целина, 150 гр. корени от магданоз, 50 гр. листа от целина, 50 гр. магданоз, 50 гр. р.копър, 100 гр. сол, 100 гр. захар, по малко червен и черен пипер, олио.

Изберете дребни и млади патладжани, измийте ги, почистете ги от дръжките, извадете сърцевината им и ги посолете добре от вътрешната страна. Оставете ги да престоят 1÷2 часа, за да пуснат горчивия си сок. отцедете и запържете до леко омекване.

Плътката и соса пригответе като при пълнените пиперки. Напълнете изпържените патладжани със зеленчуковата плътка, сместете по два в буркан и залейте с горещия сос. Запечатайте бурканите херметически с капачки и стерилизирайте 60 минути.

Хайвер от тиквички.

Продукти за 10 буркана: 18 кг. тиквички, 1,500 кг. лук, 50 гр. магданоз, 50 гр. копър, 80 гр. чесън, 400 гр. олио, 130 мл. оцет, 400 гр. захар, 50 гр. сол, смлян черен пипер на вкус.

Изберете малки и млади тиквички с недоразвити семена. Измийте ги, почистете ги от дръжките и ги престържете. Нарежете ги на кубчета или ги настържете на едрото ренде. Поставете ги на огъня в съд с капак и ги оставете да се задушат в собствения си сок, след което ги варете дотогава, докато обемът им намалее наполовина.

Почистете лука и го измийте. Нарежете го ситно, като за запръжка и го задушете до омекване.

Почистете магданоза от дръжките, измийте го и го нарежете ситно. По същия начин подгответе и копъра.

Почистете чесъна, измийте го и го счукайте със сол вдървен хапан.

Прибавете към задушните тиквички изпържения лук, 250 гр. олио, магданоза, копъра и чесъна, оцета, захарта, солта и черния пипер. Поварете сместа 5÷10 минути, като непрекъснато разбърквате.

Напълнете в предварително леко затоплени буркани и затворете херметически с капачки. Стерилизирайте в продължение на 40 минути.



Чушки със сирене.

Продукти: 5 кг. червени чушки, 1 кг. сирене, сол.

Изпечете червени чушки, обелете, изчистете от семето и смелете с машинката за месо. Смачкайте с вилица сиренето и го размесете добре с чушките. Подправете със сол на вкус, запечатайте и стерилизирайте 10 минути. При сервиране подправете с врящо олио.

Печени чушки и домати.

Продукти: чушки, домати, сол, магданоз.

Изчистете от семето, измийте, опечете, обелете и нарежете като за салата чушки (червени, зелени или смесени). В тава изпечете във фурната червени домати, след което ги изчистете от люспите. Смесете ги с чушките, прибавете сол на вкус и магданоз. Насипете в буркани и стерилизирайте 10÷15 минути.

Зеленчуков хайвер.

Продукти: *чушки, зелени домати, магданоз, сол.*

Изчистете от семето, измийте, опечете и обелете чушки (червени, зелени или смесени). Изпечете във фурна зелени домати, след което изчистете люспите им. Смелете всичко това с машинката за месо. Добавете сол на вкус и магданоз. Синете в буркани и стерилизирайте 15 минути. Хайверът се подправя с олио и чесън преди сервиране.

Печени чушки.

Продукти: *чушки, сол.*

Изчистете от семето, измийте и изпечете (за предпочитане в чушкопек) червени чушки. Обелете ги, наредете ги плътно в буркани, запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

Пържени чушки.

Продукти: *червени чушки, олио, сол.*

Измийте, почистете от семките и опечете червени, месести чушки. Обелете ги и ги изпържете в олио. Наредете ги в буркани, като между тях ръсите от олиото, в което сте ги пържили. Запечатайте и стерилизирайте 40 минути.

Можете да ги използвате като салата, подправени с оцет и чесън или като ястие — с доматиен сос, например, или със сирене и извара.



Продукти: *чушки, сол, магданоз, олио.*

Изчистете чушките от дръжките, без да махате семето им, измийте ги, подсушете и ги изпържете леко в гореща мазнина. Като изстинат, поръсете ги с магданоз и сол на вкус и ги наредете плътно в бурканите. Запечатайте и стерилизирайте 40 минути.

Чушки за салата.

Продукти: *на 1 кг. чушки - 2 кг. домати, 10 зърна черен пипер, 2 суп. лъж. захар, сол на вкус.*

Измийте и почистете червени чушки от семето и ги нарежете на ивици. Пригответе доматиено пюре като измиете, обелите и настържете на ренде здрави червени домати. Сгъстете получения сос, докато остане наполовина от първоначалния си обем. Подправете на вкус със сол, няколко зърна черен пипер и прибавете нарязаните чушки и захар. Загрейте сместа до завиране и я разсипете в буркани. Запечатайте и стерилизирайте 30 минути.

Пълнени камби.

Продукти: 5 кг. камби, 350 гр. моркови, 500 гр. лук, 3-4 чушки, 500 гр. дребни червени домати, връзка магданоз, сол, черен пипер.

Измийте и почистете от семките здрави червени камби. Посолете ги отвътре, оставете ги за час, отцедете ги и ги пуснете във вряло олио, колкото да променят цвета си и да омекнат. Пригответе зеленчуковата плътка - нарязания на ивици лук, морковите - на кубчета, малки червени домати, чушките - на колелца, ситно нарязания магданоз, сол и черен пипер. Запържете поотделно в олио всички зеленчуци, а после ги смесете.

Напълнете камбите, като поставяте във всяка и по 2 маслини. Наредете ги в буркани, като притискате добре. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 90 минути.

Камби със сос.

Продукти: камби, на 10 кг. зеленчук - 1 л. олио; съотношение на зеленчуците за соса - 4 части домати, 2 части чушки, част моркови.

Измийте камбите, изпечете ги и ги обелете. Чушките измийте, изчистете от семките, опечете и обелете. Доматите измийте, обелете и смелете на машинка за месо, измийте морковите и ги настържете на едрото ренде. Нарезжете червените чушки и заедно с домати ги запържете в олио, а морковите задушете отделно в олио и вода. Подправете соса с настърган хрян, като смесите двете съставки. Наредете камбите в буркани, залейте ги със сос и запечатайте. Стерилизирайте 90 минути.

Чушки с доматино пюре.

Продукти: на 1 кг. чушки - 2 кг. доматино пюре; сол, захар на вкус, черен пипер, няколко зърна карамфил.

Почистете чушките от семето, измийте ги и ги нарежете надлъжно на ивици. Пригответе доматино пюре от измитите, обелени и настъргани домати. При варенето то трябва да остане наполовина от първоначалния си обем. Подправете пюрето със сол, черен пипер, карамфил. Смесете го с чушките и добавете захар. Загрейте сместа до завиране и докато е още топла, я разсипете в буркани. Запечатайте и стерилизирайте 30 минути.

Тази консерва може да бъде поднесена като основно ястие, ако натрошим малко сирене в нея, а можем да я използваме и като гарнитура. Става вкусна, ако се подправи с чесън.

Пържени пълнени чушки.

Продукти: чушки, домати, лук, моркови, магданоз и джоджен, олио за изпържване.

Измийте и почистете от семките гладки, здрави чушки. Посолете ги отвътре и ги оставете за един час да си пуснат сока. Отцедете водата, която се е отделила от тях, и ги запържете в олио до леко омекване. Напълнете ги с предварително подготвената плънка от равни части лук, моркови и чушки, нарязани на ивички и изпържени (отделно) до промяна на цвета. Отцедете зеленчука от излишното олио, смесете го добре, посолете и подправете със ситно нарязан магданоз и джоджен. На редете напълнените чушки в буркани и залейте с предварително подготвения горещ доматиен сок, разреден с вода: 2 части сок - 1 част вода. Сокът подправете на вкус със захар и черен пипер. Запечатайте бурканите и стерилизирайте 90 минути.

Червени чушки и патладжани.

Продукти: 5 кг. чушки, 2 кг. патладжани, чесън, 0,500 л. олио, 0,750 л. оцет, 2 китки магданоз, сол.

Почистете чушките от семето, опечете ги, обелете и нарежете на парчета. Опечете патладжаните и ги нарежете на кубчета, счукайте чесъна. Смесете всички продукти и ги залейте с вряло олио. Прибавете оцета, солта и магданоза. Запечатайте бурканите и стерилизирайте 10 минути.

Имамбаялдъ.

Продукти: 12 кг. патладжани, 2 кг. лук, 5 кг. домати, 1,300 л. олио, 200 гр. чесън, магданоз, 150 гр. сол.

Измийте добре патладжаните, почистете ги от дръжките и ги обелете. Нарежете ги по дължина на правилни резени, посолете ги от двете страни и ги оставете в наклонен съд, за да изтече горчивият им сок. След час ги измийте, подсушете и изпържете до златисто в обилно и врящо олио. Оставете ги да изстинат.

Почистете лука, измийте го и го нарежете на кръгчета. Изпържете и него до златисто. Охладете.

Измийте доматиите, почистете ги от дръжките и ги обелете. Настържете ги на едрото ренде или ги нарежете на ситно.

Обелете чесъна и го измийте, а магданоза очистете, измийте и нарежете ситно.

Сипете олио в подходяща тава и изсипете в него настърганите домати. Пържете ги, докато обемът им намалее наполовина. Тогава прибавете изпържения лук и солта. Пържете още 15 минути и накрая прибавете магданоза.

Във всеки буркан слагайте по няколко скилидки чесън и малко сос, след това патладжани, отново чесън, сос и патладжани. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 60 минути.

Пържени патладжани.

Продукти: патладжани, чушки, чесън, магданоз, олио.

Измийте патладжаните и чушките. Обелете патладжаните и ги нарежете на кръгчета, посолете ги и ги оставете няколко часа да пуснат горчилката си. Чушките изчистете от семките. Във врящо олио леко запържете патладжаните, след тях и чушките (предварително осолени).

Наредете ги в буркани, като ги редувате и слагате между тях чесън на скилидки и нарязан ситно магданоз. Запечатайте бурканите и ги стерилизирайте 20 минути.

Патладжани с чушки и доматиен сос.

Продукти: 5 кг. чушки, 3 кг. патладжани, 2 кг. домати, олио, 3 глави чесън, 2 връзки магданоз.



от

изстиналия доматиен сос. Запечатайте и стерилизирайте 20 минути.

Чушките измийте и почистете от семките, изпечете, обелете и посолете на вкус. Оставете ги да постоят 5-6 часа. Посолете патладжаните и ги нарежете на филийки, посолете ги и оставете 20 минути в наклонен съд да се отцедят. След това ги запържете в олио до златисто и в същата мазнина запържете смлените домати, докато им изври водата. Редете чушките и патладжаните в буркани, като между тях ръсите смес

Зеленчуков хайвер - II вид.

Продукти: 7 кг. патладжани, 500 гр. моркови, глава целина, 1 връзка и няколко корена от магданоз, 400 гр. лук, 80 гр. захар, 180 гр. сол, 2 кг. готов доматиен сок, олио.

Измийте и нарежете патладжаните на филийки, посолете ги и ги сложете в наклонен съд, за да отцедят. След час ги измийте, подсушете и запържете до златисто. Сложете ги в тава, за да се отцеди излишното олио. Отделно запържете морковите, целината, магданоза и лука, нарязани предварително. Смелете на машинката за месо патладжаните и зеленчуковата смес. От измитите, обелени и настъргани домати, пригответе доматиен сок. Смесете всичко, загрейте сместа до завиране и още гореща я напълнете в буркани. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 90 минути.

Пържени чушлета с доматиен сос.

Продукти: зелени чушлета, домати за сос (на 1 л. сгъстен сос - 200 гр. захар и 50 гр. сол).

Измийте чушлетата, почистете ги от дръжките и ги запържете в обилна мазнина.

Когато изстинат, подредете ги в буркани, като на всеки ред наливате прецеден доматиен сок. Запечатайте бурканите и стерилизирайте 40 минути.

Чорбаджийски чушлета с кисело мляко.

Продукти: 5 кг. чушлета, 10 кофички кисело мляко, копър, сол.

Измийте, нарежете на парчета и запържете леко в олио чорбаджийските чушлета. Оставете да се отцеди (не докрай) кисело мляко. Объркайте с чушлетата, като прибавите нарязан зелен копър и сол на вкус. Напълнете в бурканчета, запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

Супа от зелен фасул.

Продукти: зелен фасул, глава лук, морков, картофи, джоджен. сол.

Измийте, изчистете и нарежете зеления фасул до 2/3 от буркана, добавете нарязана глава лук, морков, картоф, джоджен. Добавете една чаена лъжичка сол, долейте с вода и стерилизирайте 2 часа. Така приготвеният фасул е готова супа, която само трябва да се кипне, да ѝ се добавят домати и да се подправи.

Бамя в доматиен сос.

Продукти: бамя, домати, сол, оцет, магданоз.

Изчистете бамята, измийте я и я накиснете за 2÷3 часа във вода с малко сол и оцет. Измийте доматиите, обелете ги и ги настържете. Сварете от тях доматиен сос с необходимата гъстота, посолете на вкус, добавете бамята и накълцания магданоз. Доварете още 10 минути и като изстине, напълнете бамята в буркани. Запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

Тиквички.

Продукти: тиквички, олио, сол.

Обелете, нарежете на кръгчета и наредете плътно в тава няколко тиквички. Поръсете ги със сол и олио. Изпечете ги във фурната до омекване. Наредете ги в буркани и стерилизирайте 30 минути.

Вместо изпечени, тиквичките могат да бъдат изпържени и консервирани по същия начин.



Продукти: тиквички, моркови, лук, картофи, копър, сол.

Ако искате да пригответе тиквички за супа, измийте и обелете няколко тиквички. Нарежете ги на дребни кубчета и ги поставете в буркани, така че да запълнят от обема им 2/3. Нарежете глава лук, един-два моркова, 1-2 картофа, копър, добавете чаена лъжичка сол и допълнете бурканите. Долейте с вода и стерилизирайте 2 часа.

Стерилизирани консерви

Зеленчуци „Натюр“

Тиквички.

Продукти: тиквички, копър, сол, аспирин.

Изчистете тиквичките и ги нарежете на кубчета или кръгчета. Ако обичате бюреци, можете да направите и няколко буркана с тиквички, нарязани на резени. Сложете на дъното на всеки буркан по един аспирин. Наредете тиквичките по възможност по-плътно, поръсете ги отгоре с копър и ги залейте с посолена вода така, че да се покрият добре. Запечатайте бурканите и стерилизирайте 10 минути.



Чушки за пълнене.

Продукти: червени чушки, сол.

Подберете здрави, добре развити и месести чушки и ги почистете от дръжките и семената с помощта на остро ножче. Бланширайте ги във вряща посолена вода, след което ги измийте със студена. Бланширането да не е повече то 3 минути, достатъчно е Чушките да станат гъвкави. Наредете ги плътно в бурканите, като ги слагате една срещу друга две по две (едната с върха към отвора на буркана, другата - обратно). Залейте бурканите с посолена вода и запечатайте с капачки. Стерилизирайте 60 минути.



Продукти: чушки, сол.

Изберете здрави и широки чушки, измийте ги, изтърбушете ги и посолете всяка вътре. Изправете ги в съд, подпрени една до друга, да престоят една нощ. На другия ден ги наредете плътно в буркани и долейте вода. Запечатайте бурканите и стерилизирайте 60 минути.

Бакла.

Продукти: бакла, сол.

Подберете прясна, млада бакла с едва очертани зърна. Преработва се веднага, в противен случай почернява и бързо увяхва. Консервира се цяла, като се отрязва само от двата края. Измийте я обилно и я попарете в посолена вряща вода до слабо омекване. Изстудете я и я подредете плътно в буркани. Залейте я с гореща, посолена на вкус вода, запечатайте бурканите и стерилизирайте 80 минути.

Зелен фасул.

Продукти: *зелен фасул, сол.*

Измийте, почистете и нарежете зеления фасул. Наредете го плътно в буркани, сложете 1 ч. лъж. сол, долейте с вода и стерилизирайте 90 минути.



Продукти: *1,200 кг. зелен фасул, 10 гр. сол.*

Изчистете връхчетата на фасула, попарете го в кипяща посолена вода и го охладете. Наредете го в буркани и долейте с посолена вода. Запечатайте и стерилизирайте 80÷90 минути.

Бамя.

Продукти: *на кг. бамя - 10 гр. сол и 500 гр. доматиен сок.*



Подберете дребна и млада бамя, която все още не е оформила семена. Отрежете дръжките до основата. За да не е лигава бамята, попарете я за 2-3 минути в кипяща посолена вода. Охладете я на течаща вода и я наредете в буркани. Залейте с посолена вода (или доматиен сок), запечатайте бурканите и

стерилизирайте 80 минути.

Домати.

Продукти: *на 2 кг. домати - 750 гр. доматиен сок, сол.*

Измийте здрави и добре узрели домати, изчистете ги от дръжките и надебелената част около тях и ги наредете в буркани. Залейте ги с горещ, осолен доматиен сок. Запечатайте и стерилизирайте - 30 минути.

Патладжани.

Продукти: *патладжани, сол, евентуално домати.*

Измийте патладжаните, почистете ги от дръжките и изрежете зелената част в основата. Нарежете ги в съд, да си пуснат горчилката. След около час ги измийте и бланширайте за 2÷3 минути във вряща посолена вода. Охладете ги и подредете в буркани, като слагате между тях клончета магданоз. Можете да ги долеете с вода или доматиен сок. Запечатайте бурканите и ги стерилизирайте 60 минути.

Карфиол.

Продукти: *карфиол, сол, лимонова киселина.*

Отстранете листата на карфиола, изрежете го в основата и го накъсайте на малки розички. Измийте обилно и бланширайте за 2÷3 минути във вряща посолена вода, в която сте сложили щипка лимонова киселина, за да запазите белия цвят на карфиола. Охладете със студена, течаща вода и подредете розичките в бурканите плътно една до друга. Залейте с горяща посолена вода, в която също има лимонова киселина.

Запечатайте с капачки и стерилизирайте 40 минути.

Спанак (лапад, киселец).

Продукти: *спанак (лапад, киселец), сол.*

Изчистете и измийте спанака, нарежете го и го попарете, за да омекне. Напълнете в буркани и залейте с гореща, посолена вода. Запечатайте бурканите и стерилизирайте 60 минути. По същия начин се приготвя консерва от лапад, киселец и коприва.

Спанак и киселец.

Продукти: *киселец и спанак в съотношение 1:2, сол.*

Измийте спанака и киселеца, почистете ги и ги сложете в съд на огъня с малко вода - да заври, за да омекнат зеленчуците. Посолете на вкус и докато са още топли, насипете в буркани. Запечатайте и стерилизирайте 35 минути.



Брюкселско зеле.

Продукти: *брюкселско зеле, сол.*

Изберете добре развити зеленчуци и ги попарете във врящ! посолена вода за 3 минути. Охладете на течаща вода и ги наредете в буркани. Залейте с вряла посолена вода (но не тази, в която сте ги попарили). Запечатайте бурканите и стерилизирайте 40 минути.

Така приготвеното зеле може да се използва за готвене (като се задуши) или за гарнитури към месни ястия, като се попари с краве масло. Течността от бурканите може да се употреби за супа.

Паприкаш.

Продукти: *в следното съотношение - 4,500 кг. чушки, 1,500 кг. домати, 2 л. доматиен сок, сол, магданоз.*

Измийте чушки, почистете ги от дръжките и семето, нарежете ги на парчета и отново ги измийте, за да не останат семки. Бланширайте ги във вряла, посолена вода за 3÷4 минути и веднага ги охладете в студена.

Изберете здрави, добре узрели домати и ги измийте. По-дребните може да консервирате цели, а по-едрите нарежете на парчета. Подредете зеленчуците по следния начин: на дъното - нарязан магданоз, след това - половината от доматиите, чушките и най-отгоре останалите домати. Залейте с горещ доматиен сок, посолен на вкус. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 60 минути.

Лозови листа.

Продукти: *лозови листа, копър, сол.*

Ако сама си берете листата, трябва да знаете, че са подходящи само връхните млади листа, преди да са били пръскани. Почистете ги от дръжките и ги накиснете за 20 минути в студена вода. Отново ги сложете на студена струя до пълното им изстиване. Завивайте по няколко листа на стегнати рула и така ги подредете в бурканите, без да ги притискате. Вътре в рулата или между тях сложете клончета от копър. Залейте с посолена вода, запечатайте бурканите и стерилизирайте 20 минути.

Гювеч.

Продукти: *в следното съотношение - 2 кг. чушки, 700 гр. патладжани, 50 гр. бамя, 400 гр. зелен фасул, 2 кг. домати, 2,500 л. доматиен сок.*

Измийте чушките, почистете ги от дръжките и семената и ги ярежете на парчета, дълги около 4 см. и широки 3 см. Още веднъж ги измийте, за да се отделят полепналите по тях семки и ги бланширайте от 2 до 4 минути в кипяща вода. Подберете здрави, добре узрели домати с малко семе, измийте ги и ги нарежете — по-едрите на четвъртинки, средните — на половинки, а най-дребните оставете цели, като отстраните само твърдата част около дръжката. Почистете патладжаните от дръжките, измийте ги и ги нарежете на кубчета със страна 2÷3 см. Накиснете ги в посолена вода за 30 минути. След това ги отцедете и бланширайте 3 минути във вряща вода. Охладете като чушките.

Изберете млада и прясна бамя с недоразвити семена. Почистете я, като отрежете дръжката заедно с основата, но внимателно, за да не разкъсате семенниците. Бланширайте я във вряла посолена вода, но само за минута, след което я охладете в студена. Бланшираната бамя трябва веднага да се сложи в бурканите, ако престои, потъмнява.

Подберете млад зелен фасул, почистете връхчетата му и го измийте в течаща вода. По-едрия нарежете. Бланширайте във вряща вода 2÷4 минути, охладете и веднага наредете в бурканите.

Нареждането на зеленчука става по следния начин - на дъното поставете доматиите, след това половината от бамята, зеления фасул, чушките, патладжаните, останалата бамя и отново няколко домата. Във всеки буркан слагайте и по малко нарязан магданоз. Залейте бурканите с горещ и посолен доматиен сок. Той трябва да проникне навсякъде между зеленчуците и изцяло да запълни буркана.

Запечатайте бурканите с капачки и стерилизирайте 80 минути.

Лютеници

Чорбаджийски чушки.



Продукти: 2 кг. червени чушки, 2 кг. домати или 400 гр. пюре, 500 гр. чорбаджийски чушлета. 2 връзки магданоз, 2 глави чесън, 1/2 ч. чаша оцет,

1 ч. чаша олио, 1/2 ч. чаша захар, сол на вкус, бахар и черен пипер.

Сложете олиото, оцета и захарта да заврат. Предварително измийте, изчистете от семето и смелете червените чушки (сурови). Добавете ги към заврялата смес, а след тях синете настърганите домати (или готовото пюре) и варете до необходимата гъстота. Когато прокаравате лъжицата през сместа, трябва да остава ясна бразда. В почти готовата лютеница добавете предварително измитите, почистени и нарязани на едро чорбаджийски чушки, а накрая - чесъна и магданоза. Напълнете в буркани, запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

С патладжани.

Продукти: 8 кг. патладжани, 4 кг. червена капия. 8 кг. червени домати, 1 л. олио, 200 гр. сол, 2 връзки магданоз, 500 гр. ситни чушлета.

Изпечете патладжаните и ги обелете. Почистете чушките, опечете ги и също ги обелете. Опечените патладжани, капия и домати смелете на машинката за мелене на месо. варете сместа на силен огън до необходимата гъстота. Когато се сгъсти, започнете малко по малко да сипвате олиото, за да се пържи. Накрая синете смелените люти чушки и ситно нарязания магданоз.

Насипете лютеницата в сухи бурканчета, запечатайте ги и ги стерилизирайте 10-15 минути.



Продукти: 5 кг. червени чушки, 2 кг. домати, 2 кг. патладжани, 1 кг. моркови, 4 глави чесън, 3 супени лъжици сол, 200 гр. захар, 750 гр. олио.

Опечете патладжаните и ги обелете. Морковите сварете. Чушките, домати и чесъна смелете. Смесете всички продукти (морковите пасирайте предварително) и варете в разлат съд, докато сместа започне да се сгъстява. Тогава прибавете солта, захарта и постепенно олиото, като бъркате непрекъснато, за да може лютеницата добре да поеме мазнината. Изсипете в бурканчета и запечатайте херметически с капачки. Стерилизирайте 15 минути.



Продукти: 10 кг. червени чушки, 6 кг. патладжани, 3 кг. червени домати, 1 л. олио, сол и захар - на вкус.

Опечете червени чушки и патладжани, обелете ги и смелете. Отделно смелете червени домати и ги варете, докато се сгъстят. Прибавете чушките и патладжаните и варете сместа, докато водата изври. Подправете с олио, захар и сол на вкус. Разсипете в буркани и стерилизирайте 10÷15 минути.

С червени домати.

Продукти: чушки, моркови, копър и магданоз, сол;
на 1 кг. чушки - 1,500 кг. домати за соса, на 1 л. сгъстен сос - 1 ч. чаша олио.

Измийте чушките, почистете ги от семето и ги изпечете. Обелете ги, нарежете ги на ивици и ги поставете в буркани. Слагайте между тях настъргани моркови и ситно нарязани магданоз и копър.

Измийте домати, обелете ги и ги настържете на едрото ренде. Запържете ги в олио и когато 1/3 от сместа се изпари, посолете и свалете от огъня. Залейте чушките в бурканите с врял доматиен сос. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 60 минути.



От зелени домати.

Продукти: зелени чушки, зелени домати; на 1 кг. зеленчуци - 100 гр. олио.

Измийте чушките, почистете ги от семките и ги изпечете. Обелете ги, нарежете на парчета и ги запържете в олиото, заедно с измитите опечени и обелени домати, счукани в дървен хапан. Когато сместа се сгъсти, посолете на вкус и вряща я сипете върху поставените в буркан чушки. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 60 минути.

С лук.

Продукти: 10 кг. домати, 5 кг. чушки. 1,500 кг. чорбаджийски чушки, 4-5 глави лук, оцет, сол, захар на вкус, олио за изпържване, 2 връзки магданоз.

Измийте домати, обелете, смелете и сложете да врат. Като се посгъстят, прибавете към тях измитите, почистени от семето и смлени на машинката за месо чушки, смления лук. Сместа оставете да ври до сгъстяване и прибавете сол, оцет и захар на вкус.

Измийте чорбаджийските чушки, подсушете ги, изрежете опашките им и ги изпържете в олио, което носле изсипете в общата смес на лютеницата. Прибавете нарязания магданоз. Оставете лютеницата да поври още и едва тогава я синете в бурканите, където сте сложили по няколко чорбаджийски чушки. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Домашна.

Продукти: 5 кг. червени чушки, 4,500 кг. червени домати, 1,500 кг. картофи, 1 кг. моркови, 600 гр. лук, 200 гр. чесън, 60 гр. люти червени чушлета, 1,200 л. олио, 80 гр. сол.

Измийте чушките, почистете ги от семето и дръжките и ги бланширайте за 2-3 минути във вряла вода. Веднага ги охладете със студена и ги смелете на месомелачката.

Изберете добре узрели, здрави домати, измийте ги, почистете ги от дръжките, обелете ги и ги настържете на едрото ренде.

Сварете картофите, обелете ги и също ги смелете с машинката. Измийте корковите, почистете ги и ги бланширайте за 3÷4 минути в кипяща посолена вода. Охладете ги, смелете с месомелачката и запържете леко. Почистете лука, измийте го, смелете го и също го запържете. Обелете чесъна, измийте го и го нарежете на ситно. Изчистете магданоза, измийте го и го нарежете на ситно.

Сложете в тава смлените домати и ги сгъстете при непрекъснато бъркане, докато обемът им стане 1/3 от първоначалния. Прибавете смлените чушки, картофи, моркови, лук, 800 гр. олио, чесъна, магданоза, солта и лютите чушки. Разбъркайте сместа добре, загрейте я до кипване и свалете от огъня.

Напълнете горещата лютеница в бурканите, запечатайте с капачки и стерилизирайте 40 минути.

С кетчуп.

Продукти: 5 кг. чушки, 3 опаковки доматено пюре, 1 бутилка кетчуп, 1 ч. чаша олио, 1/2 ч. чаша захар, сол на вкус.

Измийте чушките и ги изчистете от семките. Изпечете ги и после ги смелете с машинката за месо. Прибавете 3 кутийки доматено пюре (от малките ламаринени опаковки), 1 бутилка кетчуп. Сложете всичко това да поври на огъня, след което прибавете захарта, солта и олиото. Когато достигне до необходимата гъстота, свалете от огъня и напълнете в буркани. Стерилизирайте 20 минути.

С доматено пюре.

Продукти: 5 кг. червени чушки, бурканче доматено пюре, 1 ч. чаша олио, сол и захар на вкус (евентуално моркови).

Изчистете добре чушките от семето, изпечете ги и ги обелете. Смелете ги на машинката за месо. Прибавете доматеното пюре, солта и захарта, а накрая - врящото олио. С добре разбърканата смес напълнете бурканчетата, запечатайте и стерилизирайте 20 минути. Можете да прибавите и сварени смлени моркови.

Постна.

Продукти: едри зелени чушки (капия или селски пипер), добре узрели домати, магданоз и сол.

Опечете чушките, обелете ги и ги нарежете на парчета. Опечете домати в тава. Обелете ги и също ги нарежете. Добавете ситно нарязания магданоз и подправете със сол на вкус.

Напълнете в буркани, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 5 минути.

Обикновена.

Продукти: 6 кг. червени чушки, 3 кг. червени домати, 800 гр. олио, 700 гр. оцет, 200 гр. сол, 400 гр. захар, магданоз.

Всички продукти смелете на машинката за мелене на месо. Към сместа прибавете оцета, олиото, солта и захарта. Варете, докато лютеницата получи необходимата гъстота. След като изстине, насипете в бурканчета и запечатайте с капачки. Варете 5 минути след завиране на водата.

С чесън.

Продукти: 10 кг. червени чушки, 3 кг. домати, 1 кг. патладжани, 2 ч. чаши олио, 1 глава чесън, 2 връзки магданоз, сол и захар на вкус.

Изчистете чушките, изпечете ги и ги обелете. Смелете ги на машинката за месо. Изпечете и смелете домати и патладжаните. Съединете двете смеси и разбъркайте добре. Варете до получаване на необходимата гъстота. Когато лютеницата е вече почти готова, прибавете подправките - олио, сол, захар, 1 глава счукан чесън, магданоз. Изсипете в буркани, запечатайте и стерилизирайте 30 минути.

Тракийска.

Продукти: 2,500 кг. зелени чушки, 1,500 кг. червени чушки, 2,500 кг. червени домати, 400 гр. зелени домати, 1 кг. моркови, 1 кг. картофи, 1,500 кг. лук, 400 гр. карфиол, 2 връзки магданоз, връзка листа от целина, 800 гр. олио, 100 гр. сол, 100 гр. захар, 100 гр. люти чушлета.

Измийте чушките, почистете ги от дръжките и семенниците, бланширайте ги 2 минути в посолена вряща вода и ги охладете. Смелете ги на машинката за месо. Измийте домати, почистете ги от дръжките, обелете ги и ги настържете на рендето. Зелените домати трябва да са пресни и здрави. Измийте ги, почистете ги от дръжките и също ги смелете.

Измийте морковите, почистете ги и ги остържете, като изрежете всички загнили места. Бланширайте ги 3 минути във вряща вода, охладете ги в студена и също ги смелете. Измийте картофите, сварете ги, обелете ги и ги смелете.

Накъсайте карфиола на розички, измийте го внимателно и го бланширайте във вряща вода за 2-3 минути. Охладете го и го смелете. Почистете магданоза и листата от целина, измийте ги и ги нарежете на ситно.

Сложете в тава настърганите червени домати и ги сгъстете на огъня при непрекъснато бъркане, докато остане 1/3 от първоначалния им обем. Прибавете и смлените зелени домати, зелените и червени чушки, морковите, картофите, карфиола и олиото, магданоза, листата от целина, солта, захарта, лютите чушки. Разбъркайте сместа много добре, загрейте до кипене и свалете от огъня.

Напълнете горещата лютеница в бурканите и запечатайте с капачки. Стерилизирайте 50 минути.

Със сода.

Продукти: 20 кг. червени чушки, 5 кг. патладжани, 10 кг. червени домати (3 кг. пюре), 1,500 л. олио. 1 суп. лъж. сода бикарбонат, 1 магданоз.

Измийте, опечете и обелете чушките, патладжаните и доматиите. Вместо тях можете да използвате доматиено пюре. Смелете ги с машинка за месо и изпържете в олио. Когато сместа се сгъсти, добавете и магданоза. Насипете в буркани, запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

Със зелени чушлета.

Продукти: 8 кг. червени домати, 5 кг. чушки, 1 кг. чушлета, 3-4 глави кромид лук, 1 ч. чаша олио. оцет. сол и захар - на вкус, магданоз.

Смелете с машинката за месо доматиите, сложете ги на котлона да врат. Опечете, обелете и смелете чушките (може да не са само червени) и ги прибавете към доматиите, когато се посгъстят, заедно със смеления лук. Когато сместа се сгъсти окончателно, подправете със сол, захар и оцет. Измийте и изрежете дръжките на чушлетата и ги запържете леко в олио, което след това можете да изсипете в лютеницата. Накрая прибавете ситно нарязания магданоз и свалете

от огъня. Насипете в буркани, на дъното на които сте сложили от чушлетата. Запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

Македонска.

Продукти: 3 кг. червени чушки, 4 кг. червени домати, 250 гр. олио, 100 гр. оцет, 150 гр. захар, 3 дафинови листа, сол, черен пипер, 1 глава чесън, 1 връзка магданоз, 1 връзка копър, 20 зърна счукан бахар.

Изпечете и обелете почистените от семената измити чушки. Обелете доматиите. Нарежете и чушките, и доматиите, на парченца. Изсипете в подходящ съд и сложете на огъня. След като сместа заври, прибавете олиото, захарта, оцета и солта. След 10 минути сипете счукания черен пипер и дафиновите листа. Варете, докато водата се изпари. Тогава прибавете нарязаните ситно магданоз и копър, обелените и нарязани скилидки чесън и счукания бахар. Продължавайте да варите на слаб огън, като разбърквате непрекъснато. След като свалите от огъня и охладите лютеницата, насипете я в буркани, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 25 минути.

Майонеза.

Продукти: 10 кг. червени чушки, 5 кг. патладжани, 1 л. олио, чесън, магданоз, сол.

Измийте чушките, почистете ги от семките и ги опечете. Опечете и измитите патладжани. Обелете и ги смелете на машинката за мелене на месо. Сложете ги в подходящ съд на огъня и бъркайте непрекъснато, за да не загори. Когато сместа се посгъсти, синете на тънка струйка олиото. Посолете на вкус.

Свалете от огъня, когато лютеницата вече има необходимата гъстота и едва тогава добавете счукания чесън и почистения, измит и ситно нарязан магданоз. Когато изстине, насипете в буркани и запечатайте херметически с капачки. Стерилизирайте 10 минути.

Лесна.

Продукти: 5 кг. червени капи, 3 кг. моркови, 2 бурканчета доматиено пюре, 500 гр. олио, магданоз и сол на вкус.

Опечете капиите и ги обелете. Почистете ги от семето. Смелете ги на машинката за мелене на месо. Сварете почистените и измити моркови и също ги смелете на машинката. Прибавете доматиеното пюре, ситно нарязания магданоз и сол на вкус и залейте със силно сгорещеното олио. Разбъркайте добре и напълнете лютеницата в бурканчета. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Търновска.

Продукти: 13 кг. месести червени чушки, 3 кг. домати, 2 ч. чаши олио, 50 гр. захар, няколко глави чесън, 2 връзки магданоз, сол на вкус.

Почистете чушките, очистете ги от семките и ги нарежете на едри парчета. Обелете доматиите и ги пасирайте. Смесете ги с чушките и ги варете до пълно омекване. Прекарайте сместа през сито. Синете полученото пюре в разлата тава и го сложете да се вари. Когато водата се поизпари, добавете олиото, захарта, счукания чесън, ситно нарязания магданоз, сол на вкус. Варете до получаване на необходимата гъстота. Насипете в буркани, запечатайте и стерилизирайте 20 минути.

С лук и чесън.

Продукти: 3 кг. червени чушки, 2 глави чесън, 4 глави лук, 2 ч. чаши олио, сол на вкус.

Измийте чушките и ги очистете от семките. Залейте ги с малко вода и варете до омекване. Когато поизстинат, обелете ги. Месестата част стрийте в дървен хаван или прекарайте през сито, след което смесете със счукания със сол чесън и настъргания лук. Преместете сместа в подходящ съд и я разбъркайте с дървена лъжица, като прибавяте по малко олио. Посолете на вкус. Напълнете лютиката в малки бурканчета на 1 пръст под ръба им, запечатайте с капачки и стерилизирайте 40 минути.

Бърза.

Продукти: 5 кг. червени чушки, 1 кг. доматиено пюре, 1 чаена чаша олио, 1 чаена лъжичка черен пипер, 1 кафена чашка сол, 1 кафена чашка захар или няколко настъргани моркова, 1 китка магданоз. По желание може да се добави и чесън.

Опечете чушките, обелете ги и ги почистете от семките. Смелете ги на месомелачката. Смесете с доматиеното пюре, солта, захарта (или морковите), черния пипер, ситно нарязания магданоз. Можете да сложите малко чесън. Синете малко по малко, при непрекъснато бъркане, леко загрялото олио. Синете в бурканите, запечатайте с капачки и стерилизирайте 10 минути.

С черен пипер.

Продукти: 5 кг. червени пиперки. 10 кг. добре узрели домати, 1 чаена чаша захар, 1/4 пакетче черен пипер, сол на вкус, 1/2 чаена чаша оцет, 1 чаена чаша олио.

Изпечете пиперките, обелете ги и ги смелете на месомелачката. Обелете домати и също ги смелете. В подходящ дълбок съд синете олиото, смлените домати и пиперки, захарта и солта. Варете сместа на умерен огън, като бъркате непрекъснато, докато се сгъсти. Накрая синете оцета и още малко поварете. Когато свалите от огъня и лютеницата произстине, сипете я в бурканчета, затворете плътно с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Апетитки

С моркови.

Продукти: 1 кг. чорбаджийски чушки, 1 кг. настъргани моркови, 5÷6 кг. домати, 1 ч. чаша захар, сол на вкус, 1 и 1/2 ч. чаша олио, 1 суп. лъж. оцет.

Обелете измитите домати, настържете ги и ги сварете на сос с измитите и настъргани на едрото ренде моркови. Когато течността се сгъсти, добавете солта, оцета, олиото и захарта. Очистете чушките от дръжките, измийте и попарете в посолена вряла вода. Извадете и ги пуснете да поврат в соса. Когато той получи необходимата гъстота, свалете от огъня и напълнете в буркани. Запечатайте и стерилизирайте 20 минути.

С чорбаджийски чушки.

Продукти: 3 кг. червени чушки, 3 кг. домати, 1,500 кг. чорбаджийски чушки, 200 гр. сол, 200 гр. захар, 1 ч. чаша оцет, 2 китки магданоз.

Измийте чушките, очистете ги от семките и ги смелете на машинката за месо. Измийте домати, сварете ги, обелете и пасирайте. Смесете двете съставки със солта, олиото, захарта, оцета и ситно нарязания магданоз и сложете в плитка тава на огъня. Когато апетитката почти достигне желаната гъстота, пуснете в нея измитите и очистени от дръжчиците чорбаджийски чушки. Варете още 15 минути. Напълнете в буркани, запечатайте ги и ги стерилизирайте 15 минути.

С дребни чушлета.

Продукти: 6 кг. домати, 2 кг. чушлета, захар, оцет, олио - на вкус, магданоз.

Измийте и смелете или настържете добре узрели домати, варете ги до сгъстяване със захарта, солта, оцета, олиото и ситно нарязания магданоз. Чушлетата измийте и изчистете от дръжките и сложете в горната смес да врат 10÷15 минути. Насинете в бурканите, запечатайте и стерилизирайте 20÷25 минути.

С печени капи.

Продукти: 10 кг. домати, настъргани на ренде, 2 кг. печени и обелени зелени капи, нарязани на парченца, 500 гр. чорбаджийски чушлета, нарязани на колелца, 200 гр. олио, 200 гр. оцет, 200 гр. захар, 4 супени лъжици сол, 5-6 зърна черен пипер, 5-6 зърна бахар, 2-3 дафинови листа, 1 връзка магданоз, 1 глава чесън.

Варете настърганите домати до сгъстяване. Прибавете олиото, захарта, оцета, солта и подправките. Врат около 15 минути. След това прибавете суровите чорбаджийски чушки и оставете сместа да ври още 20 минути. Добавете печените чушки и варете още 15 минути. Накрая прибавете счукания чесън и ситно нарязания магданоз. Изсипете апетитката в бурканчета, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 15 минути.



Продукти: 800 гр. чорбаджийски чушлета, нарязани много наситно (или смлени на машинката за мелене на месо), 2 кг. изпечени червени или зелени чушки, които също се смилат, 2 кг. червени домати (смлени), 200 гр. олио, 200 мл. оцет, 200 гр. захар, 60 гр. сол, 3-4 зърна бахар, 5 гр. червен пипер, 2-3 дафинови листа, 1 глава ситно нарязан чесън, 1 връзка ситно нарязан магданоз.

Сварете доматиите до сгъстяване, прибавете олиото, оцета, захарта и подправките. Варете 10÷15 минути, след което прибавете и останалите продукти и варете до окончателно сгъстяване. Сипете апетитката в буркани, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 10 минути.

С бамя.

Продукти: 20 кг. червени домати, 500 гр. олио, 1 кг. чорбаджийски чушлета, 1 кг. бамя, черен пипер, бахар и сол на вкус.

Обелете доматиите или ги смелете с машинката за мелене на месо през наконечника, който премахва люспите. Варете доматиения сок със солта и олиото, докато стане като рядко пюре. Прибавете почистената и измита бамя. Щом и тя омекне, пуснете измитите и с отрязани дръжки чорбаджийски чушлета. Апетитката е готова, когато се отделя от тавата като мармалад. Синете я в бурканчета, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 5 минути.

Кьопоолу

От тиквички.

Продукти: 5 кг. тиквички, 2 кг. домати, чесън, целина или магданоз, 250 гр. олио, сол.

Измийте тиквичките, почистете ги и ги настържете. Сложете ги да врат, докато се изпари отделената вода. Прибавете нарязаните домати. Оставете да поврат, докато се получи гъста каша. Десет минути, преди да свалите сместа от огъня, добавете олиото. Когато свалите от огъня сложете ситно накълцаните чесън, магданоз и целина. Запечатайте херметически бурканите с капачки и стерилизирайте 5 минути.

От зелени домати.

Продукти: 1 кг. зелени домати, 500 гр. червени чушки, 2 глави лук, 1 глава чесън, 1 връзка магданоз, 500 гр. червени домати, 100 гр. олио, 1 супена лъжица захар, 1 супена лъжица сол, 2 дафинови листа, щипка лют червен пипер.

Залейте зелените домати с вряла вода, обелете ги и ги нарежете на малки парченца. Опечете чушките, обелете ги и ги нарежете. Смесете в тава домати, чушките, мазнината и ситно нарязания, почистен и измит предварително лук. Варете, докато омекнат и прибавете към сместа обелените и нарязани червени домати, почистения, измит и нарязан на ситно чесън, дафиновите листа. След 20 минути сложете и останалите подправки. Напълнете плътно бурканите, затворете ги херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 40 минути.

Обикновено.

Продукти: 8 кг. патладжани. 1.500 кг. чушки. 500 кг. домати, китка магданоз, сол на вкус.

Патладжаните измийте, опечете ги и още топли ги обелете и нарежете на ситни парченца. Начукайте ги в дървен хаван. Към тях прибавете опечените, обелени и смлени зелени чушки, обелените и настъргани домати (или сгъстен доматиен сос), ситно нарязания магданоз. Разбъркайте добре и загрейте до завиране. Напълнете сместа в буркани, запечатайте и стерилизирайте 90 минути. При сервиране подправете кьопоолуто с оцет, олио и счукан чесън.



Продукти: 8 кг. чушки, 5 кг. домати, 5 кг. патладжани, връзка магданоз, 0,750 л. олио.

Измийте чушките, почистете ги от семето, опечете, обелете и смелете с машинката за месо. Патладжаните опечете, обелете и смелете. Доматите измийте, сварете в посолена вода, обелете, и сгъстете на огъня. Съберете трите смески, сложете олиото, посолете на вкус и изпържете добре сместа, докато започне да се отделя от съда. Като поизстине, прибавете и ситно нарязан магданоз и синете в буркани. Запечатайте и стерилизирайте 90 минути.

Червени чушки с чесън.

Продукти: 100 чушки, 1 ч. чаша олио, 1/2 ч. чаша захар, 1/2 ч. чаша сол, 2 връзки магданоз, черен пипер, няколко глави чесън.

Изчистете, опечете и обелете чушките и залейте със смесените оцет, олио, захар и сол.

Оставете ги да престоят поне 10 минути. Започнете да редите в буркани - чушки, нарязан магданоз, чесън, черен пипер и отново чушки, докато се напълнят бурканите. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Червени и зелени чушки.

Продукти: 5 кг. червени чушки, 4 кг. зелени чушки, 3 връзки магданоз, 3-4 глави чесън, 2 ч. чаши олио, сол и оцет - на вкус.

Изчистете чушките от семките, опечете ги, обелете и нарежете на парченца. Прибавете магданоза, чесъна, солта и оцета, а също и загрялото до завиране олио. Разсипете в буркани, запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

Парени чушки със зеле.

Продукти: 5 кг. зеле, 2 кг. чушки, 1 кг. моркови, 2 глави целина, 2 ч. чаши оцет, 1 ч. чаша олио, захар и сол - на вкус.

Изчистете и нарежете като за салата зелето, измийте, изчистете от семките и нарежете на ивици червените и зелените чушки, а морковите - на кръгчета. Сварете марината от оцет, олио, захар и сол, в която попарете последователно чушките, зелето и морковите. Когато всичко изстине, наредете в буркани зеле, чушки, моркови и — отначало. Залейте с изстиналата марината, запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

Рязани чушки.

Продукти: 2 кг. червени пиперки, 1 каф. чаша сол, каф. чаша захар, оцет - едно към едно спрямо сока, 2 глави целина, чесън.

Измийте, очистете от семето червените чушки, нарежете ги на ивици и ги поръсете със смес от сол и захар. След като престоят 12 часа, наредете ги с чесън в бурканите и залейте с марината, приготвена от сока на чушките и оцета. Затиснете със стръкче целина, запечатайте и стерилизирайте 5 минути.

Червени и зелени чушки.

Продукти: 5 кг. червени и зелени чушки, 700 гр. винен оцет, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша олио, 200-250 гр. сол, чесън, целина, дафинов лист.

Измийте камбите, почистете ги от семките и леко ги запечете. Пригответе марината от оцета, олиото, захарта и солта и я сложете да заври. Пускайте на партиди в нея запечените чушки по за 2÷3 минути. Нареждайте ги плътно в буркани, като слагате между тях скилидки чесън, парченца целина, дафинов лист. Залейте зеленчука с изстудената марината, запечатайте с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Червена капия.

Продукти: *добре узрели червени пиперки (капии), сол.*

Изберете средно големи, добре узрели червени пиперки, измийте ги и ги почистете от дръжките и семките. Пускайте ги в съд с кипяща посолена вода и дръжете до лека промяна на цвета (2÷3 минути). Изваждайте ги и поставяйте в тенджерата с капак, за да не изстинат. Омекналите капии наредете в буркани. Ако някои са по-дълги, отрежете връхчетата им. В един стандартен буркан се събират 12 до 14 капии. По желание бурканите могат да се напълнят с част от водата, в която пиперките са вриели, или със ситно настъргани или смлени на ренде домати. Стерилизирайте в продължение на 20 минути.

Мариновани чушки.

Продукти: *червени чушки, бахар, черен пипер, дафинов лист, олио;*

За маринатата: 2 л. вода, 200 гр. сол, 200 гр. захар и 0,500 л. оцет.

Измийте чушките, почистете ги от семките и ги попарете за 2-3 минути във врящата марината. Подредете ги в буркани, на дъното на които сте сложили по няколко зърна черен пипер и бахар, парченце дафинов лист и 1 суп. лъж. олио. Залейте с маринатата, запечатайте бурканите и стерилизирайте 10 минути.

Сто чушки.

Продукти: *100 червени чушки, 1 ч. чаша олио, 1 ч. чаша оцет, 1/2 ч. чаша сол и 3/4 ч. чаша захар, магданоз, чесън.*

Изберете едри и дебели червени чушки, измийте ги и ги очистете от семките. Опечете и обелете. Пригответе смес от олио, оцет, сол и захар, с която залейте чушките. След като престоят два часа, наредете ги в буркани и помежду им поръсете обелени скилидки чесън и ситно нарязан магданоз. Чушките трябва да потънат в маринатата. Запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

Пържени чушки.

Продукти: *100÷120 чушки, непълно бурканче от кисело мляко с олио, бурканче оцет, 3 суп. лъж. мед или захар, сол на вкус, магданоз, целина, чесън.*

Изберете едри и дебели червени чушки. Изчистете ги от семето, опечете и обелете. Наредете ги в тава. Препържете олио (с хапка хляб) и залейте чушките, като ги обръщате от всички страни с дървена лъжица. След това ги залейте с врял оцет, към който са прибавени мед или захар и сол на вкус. След като изстинат добре, наредете ги в буркани с магданоз, целина и скилидки чесън. Запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

По желание между чушките може да се наредят изпържени, патладжани.

Камби в еднолитров буркан.

Продукти: *на буркан камби - 1 ч. лъж. сол, 1 суп. лъж. захар, 1 суп. лъж. олио, 80 гр. оцет, черен пипер.*

Измийте и почистете от семките червени камби. Във всеки буркан сложете сол, захар, олио, черен пипер, дафинов лист, оцет. Долейте с вода, запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

Вкусни камби.

Продукти: камби; на една - 1/2 ч. лъж. оцет, 1/2 ч. лъж. олио, 1/2 ч. лъж. захар, 1/3 ч. лъж. сол, 1-2 зърна бахар.

Почистете камбите от дръжките и семето, измийте ги и поставете в големи тави, като във всяка сложите оцет, олио, сол, захар, бахар. Запечете във фурната до омекване, наредете ги плътно в буркани, запечатайте и стерилизирайте 10 минути.

Камби с цветно зеле и грозде.

Продукти: 2÷3 кг червени камби, 1 кг. карфиол, 1 кг. грозде;

За маринатата: 1 л. оцет, 1 л. вода, 2-3 супени лъжици сол; листа от целина и магданоз, карфиол, моркови и хрян.

От изброените продукти кипнете марината и в нея синете за две минути подготвените предварително зеленчуци - почистените от семките и измити камби, гроздето — оронено на зърна и карфиола, накъсан на розички. Във всяка камба сложете листа от целина, карфиол и стръкче магданоз. Наредете камбите в буркани, като слагате между тях морковени кръгчета, зърна от грозде, парчета хрян. Залейте със студената марината. Запечатайте бурканите с капачки и стерилизирайте 90 минути.

Камби с плънка от карфиол.

Продукти: червени камби, карфиол, листа от целина или лозови клончета;

За саламурата: 2 части оцет, 1 част вода по 1 кафена чашка сол и по 1 кафена чашка захар или мед на 1 л. течност, няколко дафинови листа.

Изберете здрави камби и ги измийте. С остър нож изрежете кръг около дръжките, за да извадите семките, без да разкъсате камбата. Прорежете дъното на всяка на около 1 см.

Измийте, почистете и накъсайте на розички карфиола, във всяка камба сложете по една розичка така, че да не се измъкне. Наредете камбите в делвички с отвора нагоре и притиснете с венче от лозови клончета или целина. Отгоре сложете чист малък камък за тежест.

Пригответе саламура от изброените продукти в нужното съотношение. Залейте камбите, докато е вряща, захлупете съда и го дръжте на тъмно и студено място. След 5-6 дни извадете камбите, за да отстраните омекналите. Отново ги наредете и ги залейте със саламурата. Туршията се претака 3-4 пъти през няколко дни. Ако искате да го избегнете, можете да я наредите в буркани, да ги запечатате с капачки и да стерилизирате 2÷3 минути, но добрата домакиня знае, че това ще промени вкуса.

Пълнени печени камби.

Продукти: 5 кг. камби, 1 кг. домати, 1 кг. червени пиперки, 300 гр. моркови, 200 мл. олио, 1 корен хрян и сол на вкус.

Изпечете леко почистените и измити камби, обелете ги и ги сложете настрани. От домати пригответе сос. Нарежете морковите на колелца и ги задушете. Червените пиперки нарежете на ивици и също задушете. Рендосайте хряна. Всичко смесете и оставете да ври на слаб огън. Добавете ситно нарязания магданоз. С тази смес напълнете камбите. Наредете ги плътно в трилитров буркан или в стандартни буркани. Залейте с горещия доматен сок, посолен на вкус. Запечатайте бурканите с капачки и стерилизирайте 30 минути.

Парени пълнени камби.

Продукти: 2 кг. камби, 500 гр. ситен лук „арпаджик“, 1 връзка копър, 1-2 връзки магданоз, 2 глави чесън, 250 гр. оцет, 4 супени лъжици захар, 4 супени лъжици сол, 3 клончета целина, 20 зърна черен пипер, 3 дафинови листа, лозови листа.

Налейте в голям съд 1,200 л. вода, прибавете солта, захарта, оцета, дафиновия лист, черен пипер. След завирането на течността синете измитите и почистени от дръжките и семенниците камби. След 2-3 минути ги извадете с решетеста лъжица. Напълнете камбите с обелените лукчета и скилидки чесън, завийте всяка от тях в лозов лист и ги наредете в бурканите заедно със стръкчета копър, магданоз, клончета от целина. Налейте маринатата да ги покрие и затворете бурканите с капачки. Тази туршия може и да не се стерилизира, но иначе е по-сигурно - 5 минути след кипването са достатъчни.

Камби с лук.

Продукти за 13 стандартни буркана: 7 кг. камби, 4 л. вода;

на всеки буркан: 5 зърна черен пипер, 2 зърна бахар, 1/2 дафинов лист, няколко колелца от нарязана глава лук, стрък копър, 60 гр. оцет;

За саламурата: на 1 л. течност от бурканите - по 60 гр. захар и 40 гр. сол.

Почистете камбите, измийте ги и ги нарежете по на 4 парчета. Изчистете ги от семките и плътно ги наредете в бурканите, като във всеки предварително сте сложили определеното количество черен пипер, бахар, дафинов лист, лук, оцет и копър. Залейте с вода до извивката на буркана. Отделно в дълбок съд излейте отново водата от всичките буркани и добавете захарта и солта за саламурата според количеството течност. С вече готовата саламура залейте камбите и запечатайте бурканите с капачки. Стерилизирайте 5 минути.

Пълнени камби с червени домати.

Продукти: едри и червени камби;

За плънката: моркови, лук, червени домати, магданоз, сол, червен и черен пипер, маслини, олио за изпържване.

Почистете камбите от семките, ката на върха с остър нож изрежете дръжката околоръст. Посолете отвътре леко и след около час

отцедете от сока, който се е отделил. Изпържете в обилно и силно сгорещено олио до омекване. Пригответе плънката. Всеки зеленчук нарежете на ситно и пържете отделно до омекване. Отцедете изпържените зеленчуци от мазнината и ги смесете. Добавете червения и черен пипер и ситно нарязания магданоз. Съотношението на лука и морковите трябва да бъде 3 към 1, останалото - според вкуса на семейството, като червените домати са символично количество. Започнете да пълните камбите, като във всяка слагате по 2-3 маслини. Наредете ги плътно в буркани, като запълните празните места между тях с останалата плънка. Запечатайте бурканите с капачки и стерилизирайте 90 минути.

Печени камби със зеле.

Продукти: камби, чесън, черен пипер, моркови, зеле, целина, оцет, захар, олио, сол, карфиол, лютиви чушлета, зърна от грозде, бахар, дафинов лист.

Изчистете измитите камби от семките и във всяка слагайте зрънце

черен пипер, настъргани моркови, нарязано прясно зеле, парченце целина, 1 чаена лъжичка оцет, 1 чаена лъжичка захар, 1/2 чаена лъжичка сол, 1 чаена лъжичка олио, парченце карфиол, 1 лютива чушчица, зрънце бахар, дафинов лист, зърно грозде. Запечете в тави във фурната и оставете да изстинат. После наредете в буркани и долейте със смес от вода и оцет на вкус до гърлото на всеки буркан. Запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 15 минути.

Чорбаджийски чушки опърлени.

Продукти чорбаджийски чушки, за един буркан: 1 ч. лъж. сол, 1 ч. лъж. захар, 1/2 каф. чашка оцет.

Опърлете на котлона всяка чушка. След като омекнат, наредете ги плътно в буркани. Синете сол, захар, оцет и долейте догоре с вода.

Запечатайте и стерилизирайте 5÷10 минути.



Продукти: чорбаджийски чушки, чесън, магданоз, сол и оцет на вкус.

Измийте чушките, изрежете дръжчиците им и ги опърлете леко от всички страни. Наредете ги в бурканите, като между тях поръсите магданоз, нарязан на ситно, и скилидки чесън. Залейте с приготвена по вкус марината от сол, оцет и вода. Запечатайте и стерилизирайте 5 минути.

Вместо по този начин, можете да ги пуснете във врящо олио, колкото да променят цвета си. Начинът на приготвяне остава същият.

Мариновани чорбаджийски чушки с червени домати.

Продукти: 1,500 кг. чорбаджийски чушлета, 2 кг. червени домати, 400 гр. олио, 400 гр. оцет, 200 гр. вода, 100 гр. сол, 50 гр. захар, магданоз.

Почистете измитите чушки от семето и ги нарежете на ивици.

Нарежете домати на дребни парченца. От олиото, оцета, водата, солта и захарта кипнете марината и в нея бланширайте първо пиперките, носле домати и накрая - измития и нарязан магданоз. Напълнете зеленчуковата смес в буркани, залейте с останалата марината и запечатайте херметически с капачки. Стерилизирайте 20 минути.

Чорбаджийски чушки с олио.

Продукти: 1 кг. чорбаджийски чушки, 1 връзка пресен копър, чесън;

За маринатата: 400 мл. ябълков оцет, 40 гр. сол, 1 чаена чаша олио.

Сложете продуктите за маринатата в дълбок емайлиран съд. Щом заври, пускайте на части измитите и почистени от дръжките чушки. Варете 7 минути (след завиране на течността). Когато изстинат, подредете ги в буркани, като между редовете ръсите от нарязаните копър и чесън. Притиснете добре и залейте с останалата саламура. Запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Чорбаджийски чушки парени.

Продукти: 5 кг. чорбаджийски чушки, 3 л. оцет, 1 л. вода, 400 гр. сол. 7-8 дафинови листа, 1 ч. лъж. бахар, 1 ч. лъж. черен пипер, 1 ч. лъж. захар, 1 ч. чаша олио.

Измийте чушките и ги почистете от дръжките. Кипнете водата с оцета, захарта и солта, добавете черния пипер, дафинови лист и олиото. Пускайте в кипящия разтвор по малко от чушките (за 2÷3 минути). Като изстинат, наредете ги в буркани, залейте ги с изстина- ата марината и запечатайте. Стерилизирайте 10 минути.

Кисел арпаджик.

Продукти: 1,200 кг. лук-арпаджик, 1 ч. лъж. лимонова киселина;

на всеки буркан: 1 суп. лъж. сол, 1 суп. лъж. захар, дафинов лист, 30 гр. оцет.

Обелете лукчетата и ги залейте с разтворена лимонова киселина. Разтрийте ги добре с ръце. Исипете ги в 4 стандартни буркана и сложете във всеки сол, захар, дафинов лист и оцет, долейте със студена вода и запечатайте бурканите. Стерилизирайте 25 минути.

Маринован чесън.

Продукти: *чесън, копър;*

За заливката: 1 л. оцет, 1 л. вода, 50 гр. сол.

Чесънът, който ще мариновате, трябва да се купи, докато стъблата му са все още крехки и зелени, а скилидките не са още добре оформени. Почистете ги от горните листа, изрежете кореновите брадички и листата до разклонението. Измийте го и го нарежете на парчета с дължина 4÷5 см. Попарете го за минута във вряща, осолена вода и след като го охладите, наредете го в буркани. Между чесъна сложете клончета копър. Залейте със смес от оцет, вода и сол. Запечатайте бурканите и стерилизирайте 15 минути.

Можете да запазите маринования чесън, без да го стерилизирате, ако го залеете с чист винен оцет, посолен с по 50 гр. сол на литър оцет. Тогава върху всеки буркан синете олио и притиснете с тежест. Приберете бурканите на студено.

Малки царевични.

Продукти за един буркан: *5-6 малки царевички, 1 суп. лъж. сол, 1 суп. лъж. захар, 3 суп. лъж. оцет.*

Обелете царевичките, почистете ги от власинките и ги подредете в буркани с връхчетата нагоре. Прибавете останалите продукти, на лейте студена вода, запечатайте с капачки. Стерилизирайте 40 минути. Поднасят се цели (без да се оронват зърната) и са много ефектни за украса на предястия и ястия.

Зелени домати.

Продукти: *2 кг. домати, 1/2 ч. чаша сол, 1/2 ч. чаша захар, 1/2 ч. чаша оцет, 1/2 ч. чаша олио за маринованата.*

Измийте доматиите и ги нарежете на червъртинки, поръсете ги със сол и захар и ги оставете за 2 часа. След това отцедете сока им и прибавете оцета и олиото. Наредете в буркани, залейте с маринованата, запечатайте. Стерилизирайте 10 минути.

Зелени домати с копър.

Продукти: *4 кг. зелени домати, 250 гр. захар, 250 гр. сол, 250 гр. олио, 250 гр. оцет, 6 връзки копър.*

Нарежете зелените домати на филийки и ги наръсете със смес от сол и захар. Оставете ги така да престоят 20 минути, а след това ги отцедете. Поставете ги за два часа в смес от оцет и олио. Прибавете и копър. Наредете ги в буркани и стерилизирайте 5 минути.

Рязани зелени домати.

Продукти: 4 кг. зелени домати, 250 гр. сол, 100 гр. захар, 250 гр. оцет, 400 гр. олио, 4 връзки копър, 4÷5 главички чесън (обелен и нарязан).

Измийте зелените домати, нарежете ги на филийки и ги поръсете със солта и захарта. Оставете ги да престоят 2 часа, отцедете ги от сока (той не се използва). Залейте ги с оцета, олиото, нарязаните копър и чесън и ги подредете в буркани. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Пикантни тиквички.

Продукти: тиквички;

За марината: 1 каф. чашка оцет, 1 чл. лъж. сол, щипка захар, вода, колкото да се напълни бурканът (дозата е за един буркан).

Изчистете тиквичките и ги нарежете на кубчета или на колелца. Залейте ги с марината така, че да се напълни бурканът. Стерилизирайте 10 минути.

Така приготвените тиквички могат да се поднесат като туршия или да се използват при приготвянето на различни видове салати и предястия с майонеза.

Мариновани тиквички.

Продукти: млади тиквички, копър, лук, черен пипер;

За маринатата: 500 гр. вода, 100 гр. оцет, 40 гр. сол.

Измийте тиквичките, почистете ги и ги нарежете на кръгчета.

Подредете ги в буркани, на дъното на които сте сложили клонка копър и няколко зърна черен пипер, ивички лук. Залейте с врящата марината, приготвена от сол, вода и оцет (солта и оцетът се слагат едва когато водата заври!). Запечатайте бурканите и стерилизирайте 15 минути.

Мешана туршия.

Продукти: 7 кг. зелени домати, 500 гр. моркови, 1 кг. чушки, 300 гр. захар, 250 гр. сол, 750 гр. оцет, 250 гр. олио.

Нарежете и поръсете със сол и захар всички продукти. Оставете ги да престоят едно денонощие. Към получения след изцеждането им сок прибавете оцета и олиото и кипнете сместа. Попарете с нея нарязаните зеленчуци. След като изстинат, напълнете с тях бурканите, запечатайте с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Краставички с лук.

Продукти за 10 буркана: 2,500 кг. краставички-корнишони, 2,500 кг. лук, 500 гр. червени чушки, листа от целина, магданоз, копър, 2-3 глави чесън, хрян, 1,200 л. оцет, 200 гр. сол, 200 гр. захар, черен пипер.

Измийте краставичките много внимателно и ги почистете. Нарежете ги на колелца. Почистете лука, измийте го и го нарежете на филийки.

Чесъна разделете на филийки, почистете и измийте. Измийте чушките, почистете ги от семките и ги нарежете на парчета. Почистете целината и магданоза, измийте ги и ги нарежете ситно. Копърът трябва да бъде на цветници - почистен и измит. Хряна почистете, измийте, остържете леко и нарежете на парчета.

Налейте в дълбок съд 2,500 л. вода, добавете захарта и солта. Оставете сместа да поври, докато те се разтворят съвършено. Тогава добавете оцета и добре разбъркайте. Свалете от огъня.

Напълнете бурканите така: първо нарязаните краставички, после парченца от чушките, цветник от копър, листа от целина и магданоз, хрян, чесън, черен пипер и най-отгоре - плътен слой лук. Залейте бурканите с охладената и прецедена марината, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 15 минути.

Краставички с червени домати.

Продукти за 10 буркани: 2,500 кг. краставички корнишони, 2 кг. червени домати,

1 кг. червени чушки, 300 гр. моркови, 400 гр. дребни лукчета (арпаджик), 300 гр. чесън, копър, целина, 1 л. оцет, 200 гр. захар, 200 гр. сол.

Изберете млади и свежи краставички, измийте ги много добре и ги почистете. Измийте доматиите и пиперките, почистете ги от дръжките и семките. Нарежете чушките на парчета. Измийте морковите, престържете ги леко и ги нарежете на колелца. Чесъна разделете на скилидки, почистете и измийте. Копъра и целината почистете, измийте и нарежете.

В подходящ съд синете около 3 л вода, захарта и солта и оставете сместа да поври 5÷6 минути, докато се стопят. След това прибавете оцета и добре разбъркайте течността.

Започнете подреждането в буркани. Слагайте краставички и домати - по равни количества, а между тях — ивици от чушки, колелца от моркови, арпаджик, чесън, копър и целина. Залейте напълнения зеленчук с охладената и прецедена марината, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 10 минути.

Апетитни корнишони.

Продукти: според количеството краставички се изчисляват на базата на посочените по-горе за 1 буркан.

Поставете на дъното на буркан няколко резенчета кромид лук, 2-3 стръка копър, 1/2 ч. лъж. синапено семе, десетина зърна черен пипер и 4÷5 зърна бахар. Наредете измитите и почистени краставички плътно една до друга, наръсете ги отгоре с по една непълна суп. лъж. захар и сол, сипете 1/2 винена чаша оцет и долейте догоре с вода.

Запечатайте бурканите и стерилизирайте 5 минути.

Мариновани краставички.

Продукти: краставички, копър, синапено семе, бахар, черен пипер, сол, захар, оцет.

Измийте краставичките, изрежете ги от двата края. Сложете на дъното на всеки буркан лук, нарязан на ивички, 5÷6 зърна черен пипер, 5÷6 зърна бахар, няколко клончета копър, синапено семе, по 1 суп. лъж. сол, захар и оцет, колкото да покрие грапавината на буркана. Наредете ги плътно една до друга, долейте с вода до долната част на устието и запечатайте. Стерилизирайте 5 минути.

Кисели краставички.

Продукти за 1 буркан: 700 гр. краставички-корнишони, 1 супена лъжица сол, 1 супена лъжица захар, 70 мл. оцет, 1 стрък копър, 1 чаена лъжичка кориандър, 1 дафинов лист, 2-3 скилидки чесън.

Насипете изчистените и измити краставички и останалите продукти в подходящ дълбок съд и ги залейте със студена вода.

След 3 дни те започват да втасват. Тогава ги подредете в буркани, запечатайте ги херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 25 минути.

Мариновано цвекло.

Продукти: цвекло, марината.

Измийте хубаво средно големи глави цвекло, сварете ги и оставете в отварата да изстинат. След това ги обелете и нарежете на резенчета и кубчета. Поставете в буркани и залейте с марината.

За марината: на 1 ч. чаша вода - 1 суп. лъж. захар, 1/2 ч. лъж. сол, 2÷3 зърна черен пипер, карамфил, 1 дафинов лист.

Кипнете и охладете. Бурканите стерилизирайте 15 минути.

Цвеклото може и да не се стерилизира, ако се съхранява на студено.

Червено цвекло за гарнитура.

Продукти: *червено цвекло, сол.*

Цвеклото трябва да бъде от добър сорт и при разрязване да има тъмночервен цвят. Измийте главите много добре с четка, изплакнете в няколко води и поставете в тенджерата под налягане да се вари. Омекналото цвекло обелете, нарежете с къдраво ножче на кубчета или пръчици, наредете плътно в буркани и залейте с водата, където се е варило, посолена предварително на вкус. Стерилизирайте 20÷30 минути.

Кисело червено цвекло.

Продукти: *червено цвекло, на 1 стандартен буркан - 1 непълна кафена чашка плодов оцет, 1 чаена лъжичка сол и 1 чаена лъжичка захар.*

Цвеклото се приготвя по гореописания начин. След като напълните бурканите със свареното и нарязано цвекло, отгоре излейте оцета, в който сте разтворили солта и захарта. Бурканите запечатайте с капачки и стерилизирайте 15 минути.

Патладжани и зелени чушки.

Продукти: *патладжани и зелени чушки в пропорция 2:1, копър, чесън, олио и оцет, сол.*

Измийте патладжаните, обелете ги и ги нарежете по дължина. Поръсете ги със сол и ги оставете да престоят 3÷4 часа в наклонен съд. Отцедете ги от течността и ги запържете леко в силно сгорещено олио. Посолете оцета на вкус (ако е много силен, разрежете го с вода) и киснете в тази течност патладжана още 2 часа. Извадете ги и ги сложете в наклонен съд да се отцедят добре.

Изчистете от семките, опечете и обелете чушките и повторете същите процедури с тях.

Наредете ги в буркани - ред патладжани, ред чушки, а между тях - копър и чесън.

Запечатайте бурканите и ги стерилизирайте 5 минути.

Парен патладжан.

Продукти: *5 кг. патладжани, 750 мл. винен оцет, 500 гр. олио, 200 гр. захар, 10 дафинови листа, 1/2 пакетче черен пипер, 2 глави чесън, магданоз или целина, сол на вкус.*

Сложете оцета, олиото и захарта да заврат. Нарежете патладжаните на резени (като диня). Пускайте ги в саламурата - да врат 10 минути. Изваждайте ги настрана и когато са готови всичките, ги оставете да престоят 7÷8 часа.

Сложете в подходящ съд измитите и нарязани чесън, магданоз, целина, черния пипер и дафиновите листа, заедно със солта. Разбъркайте всичко добре, синете и патладжаните. Отново разбъркайте и напълнете бурканите със сместа. Запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 5÷6 минути.

Патладжани с карамфил.

Продукти за 1 буркан: 800 гр. патладжани, 1 чаена лъжичка сол, 1/2 връзка магданоз, 200 мл. вода, 2 „гвоздейчета“ карамфил.

Обелете патладжаните, нарежете ги на кубчета, посолете ги и ги оставете за 1÷2 часа да си пуснат горчивия сок. После ги изплакнете със студена вода и ги напълнете в буркани. Прибавете измития, почистен и ситно нарязан магданоз, карамфила и студената вода и затворете бурканите херметически с капачки. Стерилизирайте в продължение на 30 минути. Този вид патладжани са чудесна гарнитура към ястия.

Пържен патладжан.

Продукти: патладжани, 1 ч. чаша оцет, сол и захар на вкус.

Измийте и обелете патладжаните, нарежете ги на филийки, посолете и ги оставете да престоят 2 часа. Измийте ги отново, изцедете и изпържете. На порции, по за десетина минути, ги слагайте в смес от оцет, сол и захар. Като изстинат, наредете ги в буркани заедно със скилидки чесън и магданоз. Запечатайте и стерилизирайте 5÷7 минути.

Селски гювеч.

Продукти за 10 стандартни буркана: 2 кг. чушки, 1 кг. патладжани, 500 гр. бамя, 500 гр. зелен фасул, 2 кг. червени домати, 2,500 л. доматиен сок, сол, черен пипер и магданоз.

Нарежете на парчета почистените и измити зеленчуци. Патладжаните, нарязани на кубчета, залейте със солена студена вода и оставете да престоят 20 минути. Бланширайте всички зеленчуци (без доматиите) и охладете. Подреждайте зеленчуците в буркана по следния начин - най-отдолу доматиите, после половината от бамята, предвидена за 1 буркан, зеления фасул, чушките, патладжаните и останалата бамя. Най-отгоре отново наредете домати. Докато редите зеленчуците, слагайте по малко ситно нарязан магданоз. Залейте с посоления на вкус горещ доматиен сок, докато бурканът се напълни. Стерилизирайте запечатаните буркани 80 минути.

Зелен боб турция.

Продукти: 5 кг. зелен боб, 1 л. вода, 1 литър оцет от 6 процента, 1/2 чаена чаша захар, 250 гр. сол.

Почистете и измийте боба и го смесете с всички останали продукти. Варете, докато бобът омекне. Когато изстине, подредете буркани, като между боба слагате скилидки чесън и копър. Залейте охладената марината, в която е врял, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 40 минути.

Туршия сарми.

Продукти: *зеле, патладжани, чушки, моркови, целина, чесън, магданоз, люти чушлета;*

За саламурата: на 1 л. вода 500 гр. оцет, 1 чаена чаша сол, 1 чаена чаша олио, дафинов лист, черен пипер и бахар.

Вземете листа от зелето и ги потопете във вряща леко посолена вода, за да поомекнат малко. Патладжаните обелете, нарежете на кубчета и посолете. Когато след около час пуснат горчивата си вода ги запържете в силно сгорещено олио. Запържете и целите чушки. Морковите и целината нарежете по дължина на сламчици. Завивайте сарми от зелето, като във всеки лист слагате 2 чушки, няколко парчета патладжан, скилидки чесън, парче целина, морковени пръчици,

1 лютива чушка (също изпържена или изпечена), стръкче магданоз. Редете сармите в буркани. Пригответе саламура в необходимото количество според посоченото съотношение на продуктите. Кипнете я и я изстудете. Запечатайте бурканите с капачки и стерилизирайте 1 час.

Бърза туршия.

Продукти: *1 кг. дребен лук, 2-3 глави чесън, 3 глави карфиол, 1 кг. дребни зелени домати, 500 гр. бамя, 4 кг. пиперки, магданоз, няколко гр. люти чушлета;*

За саламурата: 4 л. вода, 1 л. оцет, 5 кафени чашки сол, дафинов лист, 10 листа от дюля или вишна, 1 супена лъжица горчица или парчета хрян.

Нарежете като за гювеч предварително почистените и измити зеленчуци. Смесете всичко и редете в буркани, като тук-там слагате магданоз. Пригответе саламура от изброените продукти, кипнете я и когато изстине, залейте зеленчука в бурканите. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 60 минути.

Карфиол.

Продукти за 1 буркан: *700 гр. карфиол, 1 чаена лъжичка сол, 2 стръкчета целина, дафинов лист.*

Измийте почистения от листата и кочана карфиол и го накъсайте, на розички. Наредете го в буркани. Прибавете солта, студената вода и нарязаната целина, дафиновия лист. Запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 80 минути.

От този вид консерва можете да пригответе супи, ястия, да го панирате или задушите с масло.

Кисел карфиол.

Продукти: *карфиол, на 1 стандартен буркан - 1 супена лъжица ябълков оцет и 1 равна супена лъжица готварска сол.*

Карфиола накъсайте на розички, измийте добре и наредете плътно в буркани. На всеки буркан прибавете оцет и сол и долейте с вода. Запечатайте с капачки и стерилизирайте 25÷30 минути.

Тиквички с кориандър.

Продукти за 1 буркан: 500 гр. тиквички, 1 супена лъжица сол, 1 супена лъжица захар, 70 гр. оцет, 3 стръжчета копър, 2 скилидки чесън, 1 чаена лъжичка кориандър.

Обелените тиквички нарежете на кубчета или кръгчета, сипете ги в буркана и добавете всички останали продукти. Налейте студена вода да ги покриве, запечатайте бурканите херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 40 минути.

Прясно зеле за напролет.

Продукти: зеле, сол, червени домати (доматен сок).

Отстранете най-външните листа на почистените зелки, срежете на половинки и махнете кочаните. Режете като за готвене и след това претрийте с меки червени домати или с малко доматен сок. Плътнo натъпчете зелето в буркани, затворете херметически с капачки и стерилизирайте 5 минути.

Салати

Дунавска.

Продукти: 5 кг. червени чушки, 2 кг. зелени домати, 2 кг. попарени моркови, 800 гр. лук, 200 гр. сол, 700 гр. оцет, 600 гр. олио, черен пипер, бахар, дафинов лист.

Измийте и почистете чушките от семките. Нарежете ги на ивици. Прибавете нарязаните на резени домати, морковите - на колелца, лукът - на кръгчета. Разбъркайте добре, посолете на вкус и насипете в буркани, на дъното на които сте поставили по два пръста оцет, суп. ржж. олио, черен пипер. Запечатайте бурканите и стерилизирайте 25 минути.



Маринована зеленчукова.

Продукти: карфиол, камби, моркови и целина в съотношение 5:3:1:0,5.

На стандартен буркан : 5-6 зърна черен пипер, парченце 1 дафинов лист, 4-5 супени лъжици оцет, 1 чаена лъжичка сол и 1 чаена лъжичка захар.

Почистете и измийте добре зеленчуците. Карфиола накъсайте на розички, а камбите, морковите и целината нарежете с къдраво ножче на кубчета, пръчици или други форми. На дъното на всеки буркан вложете споменатото количество черен пипер, дафинов лист, оцет, сол и захар. Натъпчете нарязаните зеленчуци плътно в буркани, залейте с вода до ръба на буркана, затворете с капачки и стерилизирайте 8÷10 минути.

Кетчуп с карамфил.

Продукти: 10 кг. смлени домати, 800 гр. захар, 200 гр. оцет. 1 пакетче счукан карамфил, черен пипер, сол и чубрица на вкус.

Сложете смлените домати на огъня да врат. Когато водата им изври, прибавете захарта, оцета и подправките. Оставете да поврат до желаната гъстота. Напълнете кетчупа в шишета или бурканчета, но след като поизстине. Стерилизирайте 5÷10 минути.

Алжирска.

Продукти: 2 кг. червени чушки, 2 кг. зелени чушки, 2 кг. патладжани, чесън, сол и оцет на вкус, 500 гр. олио.

Опечете и обелете чушките и патладжаните. Смелете ги с месомелачката. Прибавете чесъна, солта, оцета и магданоза, след като сте ги изпържили в олиото. Запечатайте в буркани и стерилизирайте 20 минути.

Южна.

Продукти за 10 буркана: 2 кг. прясно зеле, 2 кг. червени чушки, 2 кг. моркови, листа от целина, 1,500 л. оцет, 500 гр. олио, 500 гр. захар, 150 гр. сол, черен пипер, 250 гр. синапено семе.

Почистете зелките от външните листа, изрежете кочана и добре измийте. Нарежете на ивици. Почистете чушките от дръжките и семената, измийте и нарежете на парчета. Измийте морковите, престържете ги и ги нарежете на дълги ивици-сламки. Измийте листата от целина и ги нарежете на ситно.

В дълбок съд сипете оцета, олиото, захарта и солта. Кипнете течността, докато се разтворят. Пригответе зеленчуци размесете в дълбока тава, като някъде по средата сложите в тензухената торбичка синапеното семе. Залейте с горещата марината и захлупете съда. Оставете да престои 5÷6 часа. След това напълнете в подготвените буркани, като добре натискате, за да не влиза въздух. Разпределете останалата марината по бурканите, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 30 минути.

Витаминозна бомба.

Продукти: 6 кг. камби, 2 кг. карфиол, 1,500 кг. моркови, листа от целина, 800 гр. оцет, 400 гр. захар, 300 гр. сол.

Измийте камбите, почистете ги от семенниците и ги нарежете на парчета.

Почистете карфиола, накъсайте го на розички и го измийте.

Измийте морковите, почистете ги, престържете ги и ги нарежете на колелца.

Почистете целината, измийте я и я нарежете на ситно.

В дълбок съд поставете подготвените зеленчуци, като ръсите всеки пласт със смес от захарта и солта. Разбъркайте много добре, захлупете съда с капак и оставете зеленчуците да престоят едно денонощие. Прецедете сока, който са отделили, смесете го с оцета и го сложете на огъня да кипне.

Напълнете в стандартния буркани отцедената добре зеленчукова смес, натъпчете и допълнете с горещата марината. Запечатайте бурканите херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 15 минути.

Лучена.

Продукти: 5 кг. краставички корнишони, 1,500 кг. пипер, 800 гр. лук, 800 гр. оцет, 400 гр. захар, 150 гр. сол, 20 гр. черен пипер, 20 гр. бахар, няколко дафинови листа.

Изберете млади и свежи краставички, почистете ги, измийте ги и ги нарежете на кръгчета.

Измийте чушките, почистете ги от семенниците, бланширайте ги за 2÷3 минути във вряща вода и веднага ги охладете със студена. Едва тогава ги нарежете на парчета.

Почистете лука, измийте го и го нарежете на филийки.

В голям и широк съд сложете така пригответе зеленчуци и разбъркайте добре. Налейте в дълбок съд 1 л. вода, захарта и солта и разбъркайте добре. Кипнете, докато се разтворят. Подгответе 10 стандартни буркана и на дъното на всеки слагайте по 80 гр. оцет, 4-5 зърна черен пипер и толкова бахар, дафинов лист. Напълнете плътно в бурканите зеленчуковата смес и ги допълнете с горещата марината. Запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 15 минути.

Вкусна.

Продукти за 10 буркана: 5 кг. камби, 1 кг. краставички корнишони, 700 гр. малки лукчета (арпаджик), 800 мл. оцет, 700 гр. захар, 200 гр. сол.

Измийте

камбите, почистете ги от семенниците и ги нарежете на 6 до 8 парчета според големината. Бланширайте за 2÷3 минути във вряща вода и веднага охладете в студена.

Изберете млади и пресни краставички, почистете ги, измийте ги и ги нарежете на колелца.

Почистете добре лукчетата и ги измийте.

В дълбок съд налейте около 2 л. вода, добавете захарта и солта и кипнете, докато се разтворят. В приготвените буркани синете по 80 мл. оцет, след което слагайте във всеки краставички, камби, лукчета и отново камби. Допълнете с горещата марината и запечатайте бурка-

ните
минути.

херметически с капачки. Стерилизирайте в продължение на 15

Пловдивска закуска.

Продукти за 10 буркана: 6 кг. краставички-корнишони, 3,500 кг. лук, 600 гр. оцет, 500 гр. олио, 150 гр. сол, черен пипер, бахар, дафинов лист.

Изберете млади и свежи краставички, почистете ги, измийте ги добре и ги нарежете на колелца.

Почистете лука, измийте го и го нарежете на филийки.

В подходящ съд сипете така подготвените зеленчуци и ги разбъркайте добре. В приготвените буркани сипете по 50 мл. оцет, 60 гр. олио, по 4-5 зърна черен пипер, 2-3 зърна бахар и 1 дафинов лист. Плътнo напълнете със зеленчуковата смес и запечатайте херметически с капачки. Стерилизирайте 20 минути.

Ловджийска.

Продукти за 10 буркана: 3 кг. зеле, 2 кг. зелени домати, 2 кг. зелени чушки, 1 кг. моркови, 1,500 кг. краставички-корнишони, целина, копър, 300 гр. оцет, 150 гр. сол, черен пипер, бахар и дафинов лист.

Почистете зелето от върхните листа, изрежете кочана и го измийте. Нарезете го на ивици.

Измийте доматиите, почистете ги и ги нарежете на кръгчета. Измийте чушките, почистете ги от семките и отново ги измийте. Бланширайте ги за 2÷3 минути във вряща вода и веднага ги охладете в студена. Нарезете ги на ивици.

Изберете млади и пресни моркови, почистете ги, измийте ги и ги остържете. Настържете ги на едрото ренде и ги бланширайте за 4÷5 минути във вряща вода. Веднага ги охладете в студена вода.

Измийте и почистете краставичките, като гледате да са по-млади и свежи, без оформени семенници. Нарезете ги на кубчета.

Почистете листата от целина, измийте ги и ги нарежете ситно.

В подходящ съд размесете и разбъркайте всички зеленчуци. Посипете ги със солта. Във всеки от приготвените буркани слагайте по 30 мл. оцет, 3-4 зърна черен пипер, 1-2 зърна бахар, 1 дафинов лист и 1 цвят от копър. Напълнете бурканите плътнo със зеленчукова смес. Тъпчете, докато отгоре се появи сок. Запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 20 минути.

Мешана.

Продукти за 10 буркана: 4 кг. зелени домати, 3,500 кг. зелени чушки, 2,500 кг. лук, 300 гр. магданоз, 150 гр. сол, 150 гр. захар, 100 гр. оцет, черен пипер (смян).

Изберете свежи и стегнати домати, почистете ги, измийте ги и ги нарежете на филийки.

Измийте чушките, почистете ги от семенниците и ги бланширайте за 2÷3 минути във вряща вода. Охладете със студена вода. Нарежете на ивици.

Почистете лука, измийте го и го нарежете на филийки.

Почистете магданоза от дръжките, измийте го и го нарежете на ситно.

Смесете в дълбок съд така приготвените зеленчуци, заедно със захарта, солта, оцета и черния пипер. Напълнете плътно в приготвените буркани, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 20 минути.



Продукти: 1 кг. чушки, 1 кг. камби, 1 кг. карфиол, 1 кг. моркови, 1 кг. зелени домати, целина, 600 мл. оцет, 1 чаена чаша олио, 1 кафена чашка сол, 1 чаена чаша захар.

Измийте зеленчуците, почистете ги и ги нарежете. Смесете ги с всички останали продукти. Оставете да престоят едно денонощие като обаче от време на време разбърквате сместа. Напълнете буркани, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте минути.

Есенна.

Продукти за 10 буркана: 3,500 кг. чушки, 3,500 кг. моркови, 2 кг. лук, 800 мл. оцет, 200 гр. олио, 300 гр. захар, 200 гр. сол, черен пипер, бахар и дафинов лист.

Измийте чушките, почистете ги от семенниците и ги бланширайте за 2÷3 минути във вряща вода. Охладете в студена и нарежете на ивици.

Изберете млади и свежи моркови, почистете ги, измийте ги и ги престържете. Нарежете ги на колелца и ги бланширайте във вряща вода за 3-4 минути. Охладете в студена вода.

Почистете лука, измийте го и го нарежете на филийки.

Смесете в дълбок съд подготвените зеленчуци. В тенджера сипете 1 л. вода, захарта и солта и кипнете течността, докато се разтворят напълно.

Във всеки от приготвените буркани сипете по 80 гр. оцет, 20 гр. олио, по 4-5 зърна черен пипер, 1-2 зърна бахар и по 1 дафинов лист. Напълнете плътно със зеленчуковата смес и допълнете бурканите с горещата марината. Запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте салатата в продължение на 20 минути.

Ароматни зеленчуци.

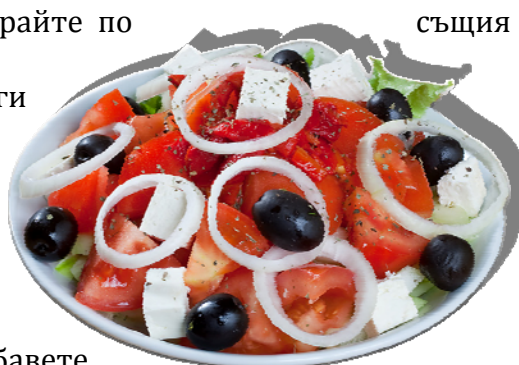
Продукти за 10 буркана: 2,500 кг. краставички корнишони, 1,500 кг. карфиол, 1 кг. дребни лукчета (арпаджик), 500 гр. моркови, 500 гр. зелен фасул, 1 л. оцет, 250 гр. захар, 150 гр. сол, черен пипер, бахар, няколко „гвоздейчета“ карамфил, 10 гр. канела и няколко дафинови листа.

Изберете млади и свежи краставички, почистете ги, измийте ги и ги бланширайте за 2÷3 минути във вряща вода, след което тутакси ги охладете в студена.

Лукчетата, непочистени от ципите, бланширайте по начин охладете и едва тогава почистете.

Измийте морковите, и престържете ги и ги нарежете на колелца. Тогава бланширайте за същото време във вряща вода и веднага охладете в студена.

Почистете зеления фасул, нарежете на половинки и бланширайте, а после охладете по същия начин.



Налейте в дълбок съд около 3 л. вода, добавете захарта и солта и кипнете маринатата. Във всеки от добре измитите буркани сипвайте по 100 гр. оцет, 2-3 зърна черен пипер, бахар, „гвоздейче“ карамфил, парченце канела и дафинов лист. Започнете да редите зеленчука — краставички, карфиол, лукчета, моркови, зелен фасул. Залейте зеленчука с горещата марината, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте в продължение на 20 минути.

С лук.

Продукти: по 1 кг. червена капия, зелена капия и червени камби, 1 глава карфиол, 1 глава или листа кервиз, 500 гр. до 1 кг. дребен лук (арпаджик), 250÷500 гр. чесън, 500 мл. оцет, 1 чаена чаша олио, 1 непълна чаена чаша захар, сол на вкус, дафинов лист — 3-4 листа, ситно начупени, 1/2 пакетче черен пипер на зърна, зърна бахар, 1-2 връзки магданоз.

Нарежете всички продукти, след като ги измили добре, като само лукчетата оставите цели. Пригответе марината от олиото, оцета, захарта и солта и я изсипете гореща върху добре размесената зеленчукова смес. Прибавете и подправките, захлупете в тенджера и оставете за 1 час. Напълнете в буркани, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 15 минути.

От печени чушки.

Продукти: 6 кг. печени чушки, 2 супени лъжици сол, 1 чаена чаша олио, 1 чаена чаша оцет, 1 чаена чаша захар.

Обелете опечените чушки и ги нарежете на лентички. Кипнете олиото и след като изстине, смесете с чушките и всички останали продукти. Разбъркайте добре, докато захарта напълно се разтопи. Напълнете в буркани, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 10÷15 минути.

Патладжанена.

Продукти: 3 кг. патладжани, 1 кг. чорбаджийски чушлета, 300 гр. захар, 500 гр. оцет, 500 гр. олио, 3 супени лъжици сол, магданоз, дафинов лист и чесън.

Нарежете патладжаните на тънки ивици. Нарежете чушките на парчета. Пригответе марината от оцета, захарта, солта и дафиновия лист. Сложете я да заври и пуснете чушките, докато започнат да променят цвета си. По същия начин направете с патладжаните. След като изстинат патладжаните, чушките и маринатата, смесете ги и ги разбъркайте много добре. Прибавете ситно нарязаните магданоз и чесън и отново объркайте сместа. Напълнете в буркани, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Стъргана.

Продукти: 5 кг. зеле, 2 кг. зелени домати, 2 кг. червени чушки, 1 глава карфиол, 1 глава целина, 2 кг. моркови;

За саламурата: 750 гр. оцет, 500 гр. олио, 1 чаена чаша сол, 1 чаена чаша захар.

Настържете на ренде морковите, карфиола и главата целина.

Нарежете на ситно домати, чушките и листата на целината. Смесете продуктите за саламурата и ги сложете на огъня да заврат. Попарете пригответените зеленчуци с горещата саламура. Синете ги в буркани, затворете ги херметически и стерилизирайте 15 минути.

Салата-туршия.

Продукти: 1 кг. краставички, 1 кг. зелени домати, 1 кг. моркови, 1 кг. чорбаджийски чушки (или камби), 1 кг. червен лук (по-дребни глави);

За саламурата: 500 гр. оцет, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша олио и сол на вкус.

Нарежете зеленчуците като за салата. Смесете продуктите за саламурата и ги сложете на огъня да заврат. Залейте зеленчуковата смес с врялата саламура и оставете да престои едно денонощие. След това отцедете саламурата, кипнете я отново и я оставете да изстине окончателно. Напълнете зеленчуковата смес в бурканите, залейте със студената саламура и запечатайте с капачки. Стерилизирайте само 5 минути.

Руска.

Продукти: 5 кг. зелени домати, 5 кг. червени чушки, 3 кг. карфиол и 3 кг. моркови;

За маринатата: 600 гр. олио, 250 гр. захар, 700г оцет, сол на вкус, магданоз и черен пипер.

Измийте и нарежете като за салата всички продукти. Залейте с кипналата и охладена марината. Разбъркайте и оставете за 1÷2 часа зеленчуците да си пуснат сока. Напълнете сместа в буркани и запечатайте херметически с капачки. Стерилизирайте 10 минути.

Рязани зелени домати.

Продукти: 4 кг. зелени домати, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша сол, 1 чаена чаша олио, 1-2 връзки копър или магданоз, 1 връзка чесън.

Измийте доматиите и ги нарежете на по-дебели филийки. Поръсете ги със солта и захарта. Оставете да престоят 3÷4 часа. Отцедете сока, който са отделили, но без да изстисквате. Залейте с олиото, добавете обеления и нарязан на ситно чесън, копъра и разбъркайте всичко добре.

Подредете доматиите в бурканчета за конфитюр, запечатайте херметически с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Можете да ги поднесете поръсени с настъргано сирене като салата или без нищо като гарнитура на печени меса.

Зеленчуков букет.

Продукти за 10 буркана: 6 кг. червени чушки, 1,500 кг. карфиол, 1 кг. моркови, 500 гр. целина, 100 гр. чесън, магданоз, 400 гр. оцет, 400 гр. захар, 200 гр. сол.

Измийте чушките, почистете и от семенниците и ги бланширайте за 2÷3 минути в кипяща вода. Охладете веднага със студена вода. По-кривите (около 1 кг.) нарежете на парчета, а останалите оставете за пълнене.

Почистете карфиола от листата и кочаните и накъсайте на розички. Измийте и бланширайте за 1÷2 минути във вряща вода. Веднага охладете в студена.

Изберете млади и свежи моркови, измийте ги, почистете ги и ги остържете. Нарежете на колелца и бланширайте за 3÷4 минути във вряща вода. Охладете в студена.

Измийте целината, обелете я и я нарежете на кубчета. Бланширайте за 1÷2 минути във вряща вода и охладете в студена.

Почистете чесъна, разделете го на скилидки и ги обелете. Измийте добре.

Почистете магданоза от дръжките, измийте го и го нарежете ситно.

Смесете в дълбок съд всички продукти и с така приготвената смес напълнете целите чушки. Подредете ги в бурканите плътно (един буркан трябва да поеме 5-6 чушки).

Сложете в тенджера 1 л. вода, оцета, захарта, и солта и кипнете течността, докато напълно се разтворят. Долейте зеленчуковата смес в бурканите с горещата марината и запечатайте херметически с капачки. Стерилизирайте в продължение на 10 минути.

Домати с чушки.

Продукти: 6 кг. червени домати, 5 кг. зелени чушки, 1 връзка магданоз, 10 гр. салицил, 1 чаена чаша олио, сол на вкус.

Обелете доматиите и ги настържете на рендето. Сложете в подходящ съд на огъня да се изпари водата. Опечете чушките и ги обелете. Нарежете ги на парчета и ги прибавете към сгъстения се сос. Добавете солта и олиото и варете още 10÷15 минути, докато салатата се посгъсти още малко. Свалете от огъня и добавете ситно нарязания магданоз. Поръсете със салицил и объркайте добре сместа. Като поизстине, налейте в средно големи бурканчета. Отгоре на всеки синете малко олио. За по-голяма сигурност стерилизирайте бурканчетата — 5 минути след завиране.

Шарена.

Продукти: *чушки, целина, зеле, моркови и зелени домати — в количество по предпочитание;*

на дъното на всеки буркан : 2 суп. лъж. оцет, 2 суп. лъж. захар, 1 суп. лъж. сол, аспирин, магданоз.

Сложете на дъното на еднolitров буркан оцет, сол, захар, аспирин и нарязан магданоз. Измийте и нарежете на ситно зеле, целина, чушки, зелени домати, настържете моркови и разбъркайте добре сместа. Запечатайте бурканите и ги обърнете за 10 дни наопаки.

Салата.

Продукти: *дребни краставички, малки чушки, дълги зелени домати, моркови, бамя, зелен боб, черен пипер, дафинов лист, оцет, сол, вишневи листа.*

Измийте продуктите, почистете, посолете и подредете равномерно в буркани, като слагате между тях дафинов лист, черен пипер, вишневи листа. Залейте с оцет, затворете бурканите и дигнете на студено.

Ловджийска салата.

Продукти: *4 кг. зеле, 2 кг. пипер, 2 кг. моркови;*

За маринатата: 1 чаена чаша сол, 1 чаена чаша захар, 1 чаена чаша олио, 1 глава целина, черен пипер.

Почистете и измийте пипера и морковите и ги нарежете. Зелето нарежете едро. Разбъркайте зеленчука и наредете плътно в буркани. Залейте с горещата марината, затворете бурканите и ги обърнете наопаки. След едно денонощие ги приберете на хладно.

СТЕРИЛИЗИРАНИ СОКОВЕ И СОСОВЕ

Кетчупи

С горчица.

Продукти: 3 кг. домати, 2 кг. лук, 100 гр. захар, 3 суп. лъж. горчица, сол, черен пипер, настъргано индийско орехче и оцет на вкус.

Измийте и нарежете домати на парчета. Обелете лука и го нарежете на ситно. Смесете ги в подходящ съд и ги задушете на слаб огън половин час. Смелете на машинката за месо и прибавете към полученото пюре оцета и захарта. Опитайте на вкус и ако е необходимо, добавете още малко захар или оцет. Отново сложете сместа на слаб огън, докато се сгъсти - около половин час. Прибавете горчицата и другите подправки. Сместа трябва да бъде охладена, преди да се изсипе в съдовете, където ще се стерилизира (20 минути след кипване).



С люти чушки.

Продукти: 2 кг. зрели домати, 2 големи ябълки, 1-2 пресни люти чушки, 150 гр. захар, 1 супена лъжица сол, 100 мл. оцет, 1 супена лъжица черен пипер, по 1 супена лъжица настъргани моркови и целина, 1 супена лъжица подправка „Вегета“.

Сварете и прецедете смлените домати (с приспособлението за отстраняване на семките), нарязаните и почистени зеленчуци, ябълките и черния пипер. Добавете солта, захарта, оцета, морковите, целината и подправката. Варете сместа до сгъстяване и още гореща синете в шишета, запечатайте и обърнете с дъното нагоре, докато се охладят. Стерилизирайте 20 минути.

С лук.

Продукти: 4 кг. смлени домати, 180 гр. захар, 2 глави кромид лук, 2 супени лъжици червен пипер, 1 водна чаша оцет, 2 супени лъжици сол, черен пипер на вкус.

Смелете домати на месомелачка с приспособление, което отстранява семките. Прибавете захарта. Нарежете лука на ситно и го сложете в марлена торбичка, която също пуснете в сместа. Добавете оцета, солта и черен пипер на вкус. Варете сместа до сгъстяване, след което извадете марлената торбичка с лука. Налейте изстиналия сос в бурканчета от детски храни, затворете добре и стерилизирайте 15÷20 минути.

С чесън.

Продукти: 4 кг. смлени домати, 10 супени лъжици захар. 2-3 супени лъжици сол, 30 зърна черен пипер, 5 „гвоздейчета“ карамфил, 1/2 индийско орехче, щипка канела, 3 скилидки чесън и 1 кафена чашка оцет.

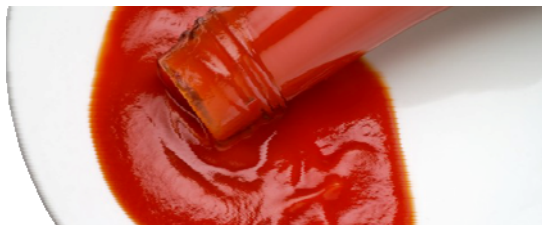
Смелете доматите на машинката за мелене на месо, след като сте ги обелили предварително. Сложете приспособлението на машинката, което отстранява семките. Варете до необходимата гъстота, след което прибавете захарта, солта и предварително смлените подправки. Варете още 30 минути. След като свалите от огъня прибавете счукания чесън и оцета. Налейте изстиналия кетчуп в шишета или бурканчета от детски храни, запечатайте и стерилизирайте 15 минути.

С ябълки.

Продукти: 3 кг. зрели домати, 10 червени чушки. 10 глави лук, 10 ябълки, 4 скилидки чесън, 1 супена лъжица черен пипер на зърна, 1 супена лъжица мащерка. 3 дафинови листа, 50 гр. сол, 150 гр. ситна захар. 100 мл. оцет.

Смесете обелените и смлени с машинката за мелене на месо (с приспособлението за отстраняване на семките) домати, ситно настърганите лук и ябълки (обелени), счукания чесън, черния пипер, дафиновия лист, мащерката и солта. Варете сместа до необходимата гъстота, прецедете през цедка и смесете със захар и оцет. Отново варете до необходимата гъстота. Синете в шишета, запечатайте и обърнете с дъното нагоре, докато се охлаждат.

Доматен сок.



Продукти: домати, сол.

Измийте доматите, обелете ги и ги настържете или смелете на машинката за месо. Налейте в буркани, след като сте посолили на вкус. Запечатайте бутилките и стерилизирайте 15 минути.

Доматен сок с подправки.

Продукти: 5 кг. червени домати, 1,500 кг. червени чушки, 500 гр. моркови. 2-3 глави лук. 1 глава целина, 5 зърна черен пипер, 1/2 индийско орехче.

Смелете на месомелачка доматите или ги прекарайте през сокоизстисквачка. Направете пюре от останалите зеленчуци, като ги задушите с 2 чаени чаши вода, докато омекнат, а след това ги смелете или претрийте през цедка. Към пюрето добавете черния пипер и индийското орехче. Смесете пюрето и сока и варете, докато сместа намалее с една трета. Насипете в буркани, запечатайте с капачки и стерилизирайте 20 минути.

Сосове

Апетитен.

Продукти: 8 кг. червени домати, 1 кг. захар, 600 гр. оцет, 120 гр. сол, 20 гр. люти чушки, 1 суп. лъж. кимион, 1 суп. лъж. чубрица.



Измийте доматите внимателно, почистете ги от дръжките, нарежете и пасирайте през сито. Сложете соса в тава, поставете на огъня и бъркайте непрекъснато, докато обемът му се намали до $1/3$ от първоначалния. Прибавете захарта, солта, оцета, лютите чушки, черния пипер, кимиона, чубрица и оставете да кипне. Напълнете горещия сос в буркани, запечатайте ги с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Пикантен.

Продукти: 7 кг. червени домати, 150 гр. лук, 1 кг. захар, 800 мл. оцет, 130 гр. сол, 20 гр. люти червени чушлета, 20 гр. смляна канела, 10 гр. смлян карамфил, 10 гр. смлян черен пипер.

Измийте добре доматите, почистете ги от дръжките, нарежете ги и ги пасирайте през сито.

Обелете лука, измийте го и го смелете на месомелачката.

Сложете доматения сок в тава и при непрекъснато бъркане го сгъстете, докато остане $1/3$ от първоначалния му обем. Прибавете захарта, оцета, лука, солта, лютите чушлета, канелата, карамфила, черния пипер. Разбъркайте добре и оставете да кипне.

Напълнете горещия сос в бурканите, запечатайте с капачки и стерилизирайте 10 минути.

Зеленчуков.

Продукти: 100 гр. лук, 1 кисела краставичка, 250 гр. карфиол, 1/4 прясна краставица, 250 гр. зелен фасул, 250 мл. винен оцет, мускатово орехче,

1 чаена лъжичка черен пипер, 1 чаена лъжичка синапено семе, 2 супени лъжици кърри, щипка шафран, 4 супени лъжици захар.

Нарежете на ситно лука и киселата краставичка. Накъсайте карфиола на розички, обелете краставицата, почистете и измийте фасула. Накълцайте на ситно всички зеленчуци. Сложете ги в широк съд, добавете оцета и 250 мл. вода, разбъркайте с подправките и захарта. Варете всичко в широк съд на слаб огън, докато течността се изпари и сосът се сгъсти като каша. Сложете допълнително подправки по вкус и синете соса в малки бурканчета, които запечатайте добре. Стерилизирайте 10 минути.

Този сос е подходящ за студено печено, студени птици, варени яйца и колбаси.

Тракийски.

Продукти: 9 кг. червени домати, 250 гр. оцет, 1 кг. захар. 130 гр. сол, 16 гр. винена или лимонова киселина, 20 гр. люти червени чушлета, 10 гр. винена или лимонова киселина. 20 гр. люти червени чушлета, 10 гр. черен пипер, 5 гр. чубрица, 5 гр. кимион, 5 гр. канела.

Измийте доматите, почистете ги от дръжките, нарежете ги и ги пасирайте през сито. Смелете подправките и също ги пасирайте. Сложете доматения сок в тава и при непрекъснато бъркане го сгъстете, докато обемът му стане 1/3 от първоначалния. Прибавете захарта, оцета, винената киселина, лютите чушки, червения пипер, чубрицата, кимиона и канелата. Разбъркайте внимателно сместа и я оставете да кипне. Напълнете горещия сос в буркани, запечатайте с капачки и стерилизирайте 10 минути.

КОНСЕРВИРАНЕ НА ЗЕЛЕНЧУЦИ ПО ГОРЕЩ НАЧИН

През последните години този удобен начин на консервиране стана особено популярен у нас. *При него стерилизацията става за сметка на температурата*, получена при поставянето на горещите зеленчуци в буркана, или от горещата заливка. *Обръщането на буркана наопаки фактически възпрепятства проникването на въздух и запазва зеленчуците*. Необходимо е да се знае, че продуктите, които ще обработвате по този начин трябва да са пресни, добре измити и почистени от гнилите и набити места.

Кисели краставички по руски.

Продукти: *краставички, листа от хрян, копър;*

На буркан от 3 л.: 80 гр. сол и 2 аспирина (счукани), вода.

Наредете краставичките в буркана, като помежду им сложите нарязани листа от хрян и копър. Долейте с посолена вода и ги оставете на слънчево място на балкона, докато променят цвета си (малко да зажълтеят). Отлейте водата, сложете я да заври и добавете към нея 2 счукани аспирина на буркан от 3 л. Залейте краставичките с горещата саламура, запечатайте буркана и обърнете наопаки, докато изстине.

Мързелива туршия.

Продукти: *червени чушки, сол, аспирин.*

Измийте чушките, почистете ги от семето и започнете да ги печете на чушкопека; до вас трябва да има приготвен буркан и капачка. Сипвайте по щипка сол във всяка чушка, преди да я опечете. Пуснете на дъното на буркана аспирин и слагайте чушките, като притискате всяка с лъжица, за да няма вакуум. Когато бурканът се напълни, запечатайте го и го обърнете с капачката надолу (така трябва да престои едно денонощие). Тези чушки са много вкусни за различни видове салати и за готвене.

Туршия в еднолитров буркан.

Продукти: *червени чушки, зеле, моркови.*

На буркан : 1 суп. лъж. сол, 1 суп. лъж. захар, 7 суп. лъж. оцет, аспирин.

Нарежете чушките, зелето и морковите. Сложете на дъното на всеки буркан сол, захар, оцет и аспирин. Напълнете с нарязания зеленчук и долейте с гореща вода. Обърнете наопаки запечатаните буркани и ги дръжте така 2-3 дни, след което приберете туршията на студено.

Туршия от червени чушки.

Продукти: червени чушки, карфиол, моркови;

За саламурата: 3 л. вода, шише оцет от 9 процента, 1 ч. чаша сол и 1 ч. чаша захар, бахар, черен пипер и дафинов лист.

Нарежете чушките на късове, морковите на колелца, разделете карфиола на розички. Пригответе саламура от водата, оцета, солта, захарта и подправките и я сложете да заври. Напълнете нарязания зеленчук в бурканите, залейте го с врялата саламура и запечатайте с капачки. Обърнете бурканите наопаки и ги оставете така през нощта. На следващия ден ги приберете на студено.

Маринована туршия.

Продукти: 5 кг. чушки (камби), няколко главички чесън, 1-2 глави целина, 1 кг. моркови;

За маринованата: 4 ч. чаши оцет, 6 ч. чаши вода, 1 ч. чаша захар, 1 ч. чаша олио, 1 суп. лъж. сол, черен пипер, бахар, дафинов лист.

Измийте чушките, почистете ги от семето и ги нарежете на парчета. Остържете морковите и ги нарежете на кръгчета, целината — на кубчета. Почистете чесъна и го разделете на скилидки. Размесете всичко и напълнете бурканите. Залейте зеленчука с врялата марината, запечатайте с капачки и обърнете бурканите за 12 часа. Приберете туршията на студено.

Пукани чушки.

Продукти: чушки, целина, магданоз, копър, чесън;

на дъното на всеки буркан - 5 суп. лъж. олио, 5 суп. лъжици оцет, 1 суп. лъж. сол, 1 суп. лъж. захар.

Измийте добре чушките, изчистете от семето и ги опукайте леко на диска. Докато са още горещи, наредете ги в буркани, като наръсите помежду им чесън, магданоз, копър и целина, нарязана на ситно. Предварително сложете на дъното на буркана олиото, оцета, солта и захарта. Запечатайте веднага и обърнете наопаки буркана, докато напълно изстине.

Чушки с чесън.

Продукти: 4 кг. чушки, глава счукан чесън, връзка магданоз;

За маринованата: 1 ч. чаша оцет, 1 ч. чаша олио, 1/2 ч. чаша захар, 1/2 ч. чаша сол, 5-6 аспирини.

Измийте, почистете от семето, опечете и обелете чушките. Залейте ги с гореща марината, в която сте разтворили аспирини. Напълнете ги в буркани, залейте с марината, притиснете добре. Запечатайте бурканите и ги обърнете с капачките надолу. Няколко дни ги обръщате ту нагоре, ту надолу и едва тогава ги приберете на студено.

Печени камби.

Продукти: камби;

На всеки буркан: по 1/2 суп. лъж. сол, захар, олио и оцет, аспирин.

Изчистете камбите и сложете във всяка сол, захар, олио и оцет. Сложете ги в тава във фурната - да се позапекат. Докато са още горещи, напълнете ги в буркани. Най-отгоре сложете по един аспирин. Затворете бурканите и ги обърнете с капачката надолу. Така трябва да престоят десет дни.

Лесна туршия.

Продукти: червени чушки (камби), карфиол, целина, моркови, чесън;

На всеки буркан: 1 каф. чашка оцет, 2 суп. лъж. захар, 1 суп. лъж. сол, аспирин.

На дъното на приготвените буркани сложете оцет, захар, сол няколко скилидки чесън, моркови. Напълнете бурканите с измития и накъсан на розички карфиол и нарязаните на парчета червени чушки или камби. между тях сложете и по няколко кубчета целина. Най-отгоре - венче от листата на целина и аспирин. Залейте с гореща вода и запечатайте бурканите. Обърнете ги наопаки. Така трябва да престоят 10 дни.

Камби с доматиен сок.

Продукти: 2,500 кг. камби, 5 кг. домати, 1/2 ч. чаша захар, 2 глави чесън, китка магданоз, черен пипер, бахар.

Измийте доматиите, обелете ги и ги смелете с машинката за месо. Сварете ги с черния пипер, бахара и чесъна. Когато част от водата се изпари, добавете в соса предварително измитите, изчистени от семето и нарязани на парчета камби. Сосът трябва да ври 5 минути. Напълнете бурканите със сместа, запечатайте ги и ги обърнете наопаки, докато изстинат.

Сурови чорбаджийски чушки.

Продукти за марината: вода, 1 каф. чашка оцет, 3 суп. лъж. захар, 3 аспирина (дозата е за буркан от 3 л.).

Измийте и почистете чушките от дръжките. Наредете ги в буркани и ги залейте с горещата марината. Изсипете течността върху чушките, а ако не ви достигне, долейте с гореща вода, докато чушките се покрият. Запечатайте бурканите и обърнете за 24 часа с капачките надолу.

Туршия от чорбаджийски чушки.

Продукти: чорбаджийски чушки; на стандартен буркан - 1 суп. лъж. сол, 1 суп. лъж. захар и оцет, колкото да покрие назъбената част в долната част на буркана.

Измийте чушките, очистете дръжките им и ги опукайте леко на диска. Още докато печете, започнете да ги редите в буркани. Капачката трябва да е непрекъснато на буркана. На дъното на всеки буркан сложете сол, захар и оцет, запечатайте и обърнете наопаки бурканите за една нощ.

Печени чушлета.

Продукти: чушлета (за предпочитане е да са от дългите), оцет — по мярката за 1 буркан по една равна супена лъжица сол, захар и олио, магданоз и чесън.

До долната резка на стандартен буркан налейте оцет, прибавете сол, захар и олио. Запечете леко чушлетата и веднага започнете да ги нареждате в буркани, като помежду им ръсите магданоз и скилидки чесън. Запечатайте и обърнете наопаки. Бурканите трябва да престоят така няколко дни.

Пукани люти чушлета.

Продукти: люти чушки, счукан чесън, магданоз;

На 1 буркан: 4 суп. лъж. олио, 6 суп. лъж. оцет, 1 суп. лъж. сол, 2 суп. лъж. захар.

Сложете на дъното на еднолитров буркан олио, оцет, сол, захар, счукан чесън и нарязан магданоз. Изрежете дръжките на чушлетата, измийте ги добре, подсушете ги и леко ги опукайте на котлона. Докато са горещи, пълнете в бурканите, като ги притискате отгоре много силно. Запечатайте веднага бурканите и обърнете наопаки за няколко дни.

Ловджийска салата — II вид.

Продукти: 4 кг. зеле, 2 кг. червени чушки, 2 кг. моркови, глава целина;

За маринатата: 1 ч. чаша олио, 700 гр. оцет (от 6 процента), черен пипер.

Нарежете зелето на едро, червените чушки измийте, почистете от семките и нарежете на парчета, морковите остържете и нарежете на кръгчета, а целината - на пръчици.

Залейте с горещата марината, запечатайте бурканите и ги обърнете за една нощ наопаки.

Пикантен доматен сок.

Продукти: домати, магданоз, целина, чушки, сол.

Смелете с машинката за месо (с приспособлението за отделяне на семките и люспите) добре узрели домати, магданоз, целина, няколко чушки. Посолете на вкус, кипнете сока и горещ го налейте в затоплени бутилки. Затворете с капачка веднага.

Кисели плодове за гарнитур

Боровинки.

Продукти: 500 гр. боровинки, 1 супена лъжица сол, 1 супена лъжица захар, 30 гр. оцет, 2-3 листа индрише, 2 зрънца карамфил.

Изчистените от дръжчици плодове насипете в буркан от 750 гр. Прибавете останалите продукти, налейте студена вода и затворете с капачка. Обръщайте буркана с дъното нагоре, няколко пъти (за да се разтвори солта и го съхранявайте на хладно). *Боровинките са подходяща гарнитура за различни видове дивеч и птици (пуйка, гъска, кокошка).*



Вишни.

Продукти: 400 гр. вишни, 3-4 зрънца карамфил, чаена лъжичка захар, 1 супена лъжица сол, 3 листа киселец (без дръжките).

Изчистете вишните от дръжки и костилки, насипете ги в буркан.

Към тях прибавете останалите продукти, налейте студена вода и затворете буркана с капачка, като за стерилизиране. Обърнете го няколко пъти, съхранявайте на хладно. *Подходяща гарнитура са към птици, дивеч, сварени език, мозък, шкембе.*

Круши.

Продукти: 2 кг. дребни есенни круши (може и диви), 1 и 1/2 супена лъжица сол, 1,300 гр. вода, 4-5 листчета индрише, 100 гр. узрели дренки, щипка лимонени киселина.

Наредете почистените от дръжките круши в буркан от 3 литра. Прибавете сол, дренки, подправки и залейте със студена вода. Покрийте буркана с капак, премахвайте туршията всеки 2 дни — 10 пъти. След 20 дни тя е готова *и се поднася с аперитивни напитки.*

Дренки.

Продукти: 2 кг. узрели дренки, 4 супени лъжици сол, 4 супени лъжици захар, 100 гр. оцет (ябълков), 2 големи круши.

Насинете дренките в 4 буркана. Във всеки от тях прибавете по супена лъжица сол, супена лъжица захар, 25 гр. оцет и 2 резена от круша. Налейте студена вода, затворете бурканите с капачки. Обърнете ги няколко пъти, за да се разтворят солта и захарта. След 30 дни може да използвате дренките за гарнитура и украса на ястия от телешко месо, шницели, печено месо, „медальони“, в пиперливи тъмни сосове. Дренките се прибавят почистени от костилки, нарязани на парченца или пасирани. *Подходящи са и за ястия от сърна, глиган, заек.*

Касис.

Продукти: 1 кг. касис, 2 супени лъжици сол, 2 супени лъжици захар, 120 гр. оцет, 2 глави лук, 2 резена целина, кориандър.

Почистения касис насипете в 2 буркана. Добавете по супена лъжица сол, супена лъжица захар, 60 гр. оцет, глава лук (обелен и нарязан на кръгчета), резен целина, щипка кориандър. Налейте студена вода, затворете бурканите с капачки. Съхранявайте ги на хладно. *Използва се както консервираните боровинки.*

Царевични.

Продукти за 1 буркан: 5-6 малки царевички (от фуражна царевица), супена лъжица сол, супена лъжица захар, 3 супени лъжици оцет.

Обелете царевичките, почистете ги от власинките и ги подредете в буркана с връхчетата нагоре. Прибавете останалите продукти, налейте студена вода, затворете с капачка. Стерилизирайте в продължение на 40 минути. *Консервираните царевички се консумират, без да се оронват зърната им и са подходящи за пред ястия, украса на ястия, цели или нарязани по дължината им, за сандвичи.*

Динени кори.

Продукти: за 1 кг. динена кора трябва 100 гр. оцет, 100 гр. захар, 2 г карамфил, 2 гр. канела и сол на вкус.

Нарежете с нож или резец обелената бяла месеста част на динената кора на парчета с дебелина 2÷3 см и дължина 5÷6 и повече см.

Осолете и оставете за 8÷10 часа. Изплакнете внимателно. Сложете да врат на огъня оцетът, захарта, подправките и парчетата динена кора, когато корите пожълтеят (20÷30 минути). Извадете и подредете в буркани. Оставете течността да ври още половин час. След това, докато е още топла, залейте динените кори. *Туршията е много трайна и е подходяща гарнитура към риба, меса и постни ястия.*

Тиква.

Продукти: 5 кг. тиква с плътна месеста част, 500 гр. малки главички кромид лук, 500 гр. оцет от 6 процента, 7-8 супени лъжици сол, 1 връзка копър, 10 дафинови листа, 1 стъбло хрян, 15 зърна черен пипер, 5 „гвоздейчета карамфил“, 1 чаена лъжичка синапено семе.

Обелете тиквата и я нарежете на дълги парчета с дебелина 2 см. Наредете в широк съд и поръсете със солта. След 12 часа сложете оцета заедно с половин литър вода да кипне и варете за по 1÷2 минути обелените и измити лукчета. Започнете да редите зеленчука в буркани, като между тиквата и лукчетата слагате дафиновите листа, карамфила, черния пипер, парченца хрян и копър. Залейте с изстудената саламура от оцет и вода. След една седмица излейте саламурата, кипнете я, отново я отцедете и пак залейте туршията. Синапеното семе сложете в торбичка от тензук най-отгоре на буркана.

Мариновани дюли.

Продукти: 3 кг. дюли, 500 гр. захар, 400 гр. оцет, 6 гвоздейчета карамфил, 1 чаена лъжичка канела, 600 гр. вода.

Почистете дюлите от мъха и дръжките. Измийте ги и ги нарежете на резенчета, като почистите от семенниците. За да не потъмнеят, поставете ги във вода, в която добавите лимонена киселина (1 гр. на 1 литър вода). Бланширайте дюлите в кипяща вода. Охладете ги и ги наредете в буркани, на дъното на които сте поставили по 1 карамфил-че и малко от канелата. Залейте ги с гореща марината, приготвена от водата, оцета и захарта. Затворете бурканите с капачки и ги стерилизирайте 15 минути.

Солени дини.

Продукти: дини;

За заливката: на 1 литър вода 1 супена лъжица сол, 2-3 гвоздейчета карамфил, 1 гр. канела.



Измитите дини набодете на няколко места и плътно наредете в подходящ съд. На тънка струйка налейте заливката, приготвена от водата, солта, карамфилчетата и канелата. Оставете ги да престоят 48 часа при стайна температура и след това ги вдигнете на студено.

Мариновано грозде.

Продукти: на 1 кг. грозде - 1 чаена чаша оцет, 2 чаени чаши вода, 1 чаена лъжичка сол, 1 чаена чаша захар.

Вземете големи гроздове на добре узряло и здраво грозде. Измийте го добре, подсушете и наредете в буркани. Залейте с изстудената марината, приготвена от оцета, водата, солта, захарта. Завържете бурканите с пергаментова хартия и ги съхранявайте в хладилника.

По същия начин могат да се приготвят и сливи.

Мариновани сливи.

Продукти за 1 буркан: 500 гр. сливи, 3 карамфилчета, 100 гр. захар, 200 гр. оцет, 200 гр. вода, канела.

Вземете здрави, добре узрели, бели или сини сливи, измийте ги и ги надупчете с неръждаема вилица. Поставете ги в буркани и ги натъпчете. Налейте гореща марината, приготвена от захарта, водата, оцета, карамфила и канелата.

Затворете с капачки и стерилизирайте 20 минути.

Мариновани ябълки.

Продукти за 1 буркан: 500 гр. ябълки, 3 карамфила, 100 гр. захар, 200 гр. оцет и 200 гр. вода, канела.

Най-добре да вземете по-кисели сортове ябълки. Измийте ги и ги обелете. По-дребните оставете цели, а по-едриите нарежете на резенчета. Обелените ябълки слагайте в посолена вода. След това ги отцедете и ги бланширайте 2÷3 минути във вряща вода. Извадете ги и ги охладете със студена преварена вода. Подредете ябълките в буркани и ги залейте с предварително приготвената марината от посочените продукти.

Затворете бурканите с капачки и стерилизирайте 25 минути.

Консервиране на гъби

За консервиране изберете здрави, млади, пресни и добре почистени гъби. При печурките консервирайте цялата гъба, а при повечето видове - само шапката. За предпочитане са гъбите с диаметър на шапката 3÷5 см. Когато са млади, но едри, се консервират, нарязани на парчета.

Почистване - отстранете полепналите по гъбите пръст, клечки, листа и ги сортирайте по големина и качество.

Миене - измийте ги в няколко води, като за последен път под течаща струя.

Бланширане - потапят за няколко минути изчистените и измити гъби във вряла вода, в която предварително сте разтворили сол и лимонена киселина. *На 10 литра вода - 200 гр. сол и 50 гр. лимонена киселина.*

Масловката се бланшира, без да се добавя лимонена киселина, но трябва да отстраните обвивката ѝ.

Охлаждане - бланшираните гъби веднага се потапят в студена вода.

Гъби натюр.

Продукти: *гъби, на 5 литра вода - 100 гр. сол и 10 гр. лимонена киселина.*

Подгответе по описания начин гъбите (печурки, манатарки, млечница, брезовка, пумпалка, рижица) и ги наредете в буркани. Залейте с гореща заливка, приготвена от вода, сол и лимонена киселина. Запечатайте готовите буркани и ги стерилизирайте 90 минути във вряща вода.

Така запазени, гъбите могат да се използват за всички видове ястия.



Продукти: *гъби, дафинов лист, сол, черен пипер.*

Измитите и изчистени гъби нарежете на филийки. Бланширайте ги за 10÷15 минути във вряща посолена вода. Охладете ги и ги наредете в буркани, като помежду поставите дафиновия лист и черния пипер. Залейте ги с водата, в която ги бланширахте.

Гъбите могат да се използват за супи, ястия, гарнитюри, салати и други.



Мариновани.

Продукти: 5 кг. гъби от сортовете манатарка, брезова манатарка, масловка, печурка, гълъбка, лютива бяла млечница, припънка;

За заливката: 750 гр. вода, 150 гр. сол, 360 гр. оцет, 20 гр. лимонена киселина, 5 дафинови листа, 1/4 чаена лъжичка канела, 10 зърна бахар, 10 карамфилчета, 20 зърна черен пипер, 50 гр. захар.

Пригответе марината от посочените продукти. Сварете гъбите в нея (около 20 минути). Извадете ги с решетеста лъжица и ги охладете със студена вода. Поставете ги в буркани и ги залейте с прецедената марината. Затворете бурканите с капачки и ги стерилизирайте 70 минути във вряща вода.



Продукти: 1 кг. гъби, сол на вкус, 150 гр. вода, 70 гр. оцет, 15 гр. олио, 2-3 дафинови лист, 5-6 зърна черен пипер, 2-3 зърна бахар.

Сварете марината от изброените продукти. Попарете гъбите в леко посолена вода, предварително измити и изчистени. Облейте ги със студена вода. Ако гъбите са едри, нарежете ги на филийки. Наредете ги в буркани и залейте с прецедената марината. Сипете най-отгоре във всеки буркан 1 пръст олио. Оставете бурканите на студено.

Така приготвените гъби трябва да се консумират сравнително бързо.



Продукти: гъби от сортовете масловка, киселка и печурка;

марината за кг. гъби: 150 гр. вода, 1 суп. лъж. сол, 1 суп. лъж. олио и 3-4 суп. лъж. оцет; олио за доливане.

Попарете гъбите в посолена вода за 15 минути, за да омекнат.

Пригответе маринатата от вода, оцет, сол и олио, напълнете изстиналите гъби в буркани и ги залейте с течността на тънка струйка, като внимавате въздухът напълно да излезе. Най-отгоре на всеки буркан синете пласт олио. Затворете бурканите. Вдигнете ги на студено. Когато вадите гъби от бурканите, доливайте с малко олио.

С доматиен сос.

Продукти: гъби от типа на печурките (бели, млади, с нежна кожичка);

За бланширането: на 1 литър вода - 20 гр. сол, 5 гр. лимонена киселина;

За доматиения сос: 500 гр. доматиено пюре, 500 гр. олио, 20 гр. сол, 20 гр. захар, 500 гр. вода.

Почистените и измити гъби бланширайте във вряла посолена вода. След това ги охладете със студена вода и ги наредете в буркани. Залейте с предварително приготвения доматиен сос. Запечатайте бурканите и ги стерилизирайте 90 минути във вряща вода.

С вино.

Продукти: *гъби;*

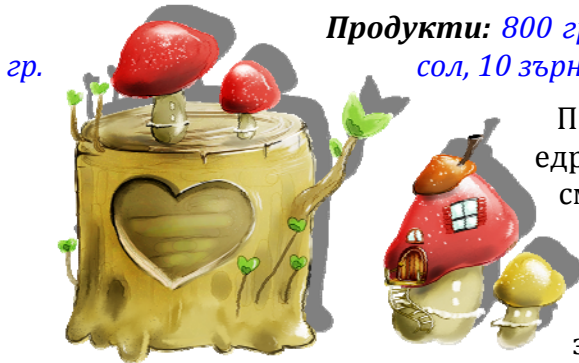
За бланширането: *на 1 литър вода - 20 гр. сол, 5 гр. винена киселина;*

За винения сос: *бяло вино, разредено на половина с вода, 20 гр. сол на 1 литър течност.*

Почистените и измити гъби бланширайте във вряща посолена вода. Охладете ги и ги наредете в буркани. Залейте ги с предварително приготвения винен сос. Затворете бурканите с капачки и ги стерилизирайте 90 минути във вряща вода.

Задушени.

Продукти: *800 гр. гъби. 100 гр. олио, 1 глава кромид лук. 20 гр. сол, 10 зърна черен пипер (продукти за 1 буркан).*



Почистете и измийте гъбите. Ако са много едри, нарежете ги на филийки. Осолете ги и ги смесете с наритания лук, черния пипер на зърна и олиото. Задушете ги, докато омекнат. Изсипете готовите гъби в буркани, докато са още горещи и ги залейте със соса, в който са се задушавали.

Затворете бурканите с капачки и ги стерилизирайте 90 минути в кипяща вода.

В саламура.

Продукти: *гъби от сорта манатарка, печурка, бисерка, сърнела, пачи крак, рижица, масловка;*

За бланширане: *на 1 литър вода - 20 гр. сол, а за манатарките и 5 гр. лимонена киселина;*

За първата саламура: *на 1 литър вода - 120 гр. сол;*

За втората: *на 1 литър вода 9 250 гр. сол;*

За последната: *на 1 литър вода - 350 гр. сол.*

Почистените и измити гъби бланширайте във вряща посолена вода 8-10 минути. Охладете ги и ги отцедете. Така приготвени ги потопете последователно в саламурите с различна концентрация. В първата престояват 2 денонощия, във втората - 3, в третата - 4, до момента, когато започнете да ги консумирате.

Така приготвените гъби можете да съхранявате до 2 години в сухи проветриви помещения. Преди употреба трябва да ги обезсолите. Това можете да направите като ги измиете под течаща вода или като ги попарите за 3÷4 минути във вряща вода и след това ги измиете със студена.

Гъбите са подходящи за приготвяне на различни ястия и салати.

Пържени.

Продукти: *гъби, олио, чесън, копър или магданоз, моркови, целина, оцет, сол на вкус.*

На изчистените и измити гъби отрежете шапчиците. Подсушете ги и ги изпържете в олио. Извадете ги с решетеста лъжица и ги оставете в тавичка да се охладят. Наредете ги в буркани, като между редовете поставите скилидки чесън, ситно нарязаните копър или магданоз, предварително сварени и нарязани на кръгчета моркови и целина, нарязана на ивици. В останалата от пърженето мазнина налейте оцета и прибавете сол на вкус. Кипнете сместа, охладете я и залейте с нея гъбите. Ако не ги стерилизирате, отгоре във всеки буркан налейте по 1 пръст изпържено олио.

Затворете бурканите и ги стерилизирайте 90 минути.

Кисели.

Продукти: *гъби от сортовете масловка, киселка или печурка;*

За маринатата: на 1 кг. гъби - 150 гр. вода, 1 супена лъжица сол, 1 супена лъжица олио, 3-4 супени лъжици оцет; олио за доливане.

Бланширайте гъбите във вряща посолена вода за 15 минути. Пригответе марината от вода, оцет и олио. Наредете охладените гъби в бурканите и ги залейте с маринатата на тънка струйка, като внимавате въздухът да излезе напълно. Най-отгоре във всеки буркан силете пласт олио.

Затворете бурканите и ги оставете на студено и проветриво място.

Със зеленчуци.

Продукти: *гъби от сортовете печурка, киселка, млечница.*

Ако използвате млечница, след бланширането водата се изхвърля. При останалите водата се използва за доливане на бурканите;

За саламурата: на 1 литър вода - 500 гр. оцет, сол на вкус, моркови, целина.

Бланширайте гъбите във вряща посолена вода и ги наредете плътно в буркани, като помежду им слагате морковите, нарязани на кръгчета и целината — на пръчици. Залейте с марината, запечатайте с капачки и стерилизирайте 50 минути.

Гъбите се сервират със счукан чесън и олио.

Консервирани.

Продукти: 1 кг. печурки, 1/2 чаена чаша олио, 1/2 чаена чаша оцет, разреден с 1/2 чаена чаша вода, 1 чаена лъжичка сол, 10 зърна черен пипер, 2-3 зърна бахар, 1 дафинов лист, 1 лимон.

Махнете пънчетата на почистените и измити гъби и във всяка вдлъбнатинка поставете малко сол и олио. Наредете ги в тава и ги оставете в умерена фурна да поомекнат. Щом пуснат сок, веднага ги извадете. Оставете ги да изстинат. След това ги наредете в буркани, като между редовете ръсите по малко магданоз. По средата на буркана поставете по 1 резен лимон, обелен и почистен от семките. Залейте гъбите с охладена марината, приготвена от оцета, водата, солта, сока от гъбите, черния пипер, бахара и дафиновия лист. Най-отгоре налейте по 1 пръст олио. Завържете бурканите с пергаментова хартия и съхранявайте в хладилника.

Стерилизирани.

Продукти: 1 кг. гъби (пачи крак, симитки, манатарки), 6-7 зърна бахар, 2 супени лъжици олио, 6 супени лъжици оцет, 1 чаена лъжичка сол, 1 дафинов лист.

Почистените и измити гъби сложете във вряща посолена вода, за да омекнат. Охладете ги, отцедете и ги нарежете на филийки. Вземете два буркана и равномерно разпределете в тях олиото, оцета, дафиновия лист, черния пипер и бахара. Отгоре наредете гъбите и ги залейте с водата, в която са врили, ако е необходимо и с още вода, преварена и посолена, така, че да достигне до 2 пръста под ръба на буркана. Затворете бурканите с капачки и стерилизирайте 60 минути след кипването.



Продукти: гъби;

За бланширане: 1 литър вода, 1/2 супена лъжица сол, 1/2 чаена лъжичка винена киселина;

За заливката: на 1 литър вода - 1/2 супена лъжица сол и 1 кафена лъжичка лимонов сок.

Почистените и измити гъби бланширайте във вряща вода, за да омекнат. Извадете ги и ги охладете. Оставете ги в гевгир да се отцедят. Наредете ги в буркани на 2 см под ръба на буркана. Залейте ги с гореща вода, подправена със солта и лимоновия сок.

Затворете бурканите с капачки и ги стерилизирайте 90 минути.

Парени.

Продукти: дребни гъби, копър, оцет, вода, сол, черен пипер, хрян, олио.

Изчистените и измити гъби бланширайте във вряща посолена вода за 15 минути. Охладете ги и ги отцедете. Наредете ги в малки бурканчета, като помежду им поставете копър. Залейте ги с изстиналата саламура, приготвена от равни части оцет и вода, 1 супена лъжица сол на 1 литър течност.

Завържете бурканите с пергаментова хартия и ги оставете в хладилника.

Преди да ги поднесете, подлейте с олио и ги подправете с черен пипер и настърган хрян.

Кисела рижица.

Продукти: *рижики, черен пипер, чесън и дафинов лист;*

За саламурата: оцет и вода в съотношение 1:2 и сол на вкус.

Измийте, почистете и нарежете гъбите. Напълнете ги в бурканите, без да притискате плътно. Сложете помежду им скилидки чесън, черен пипер и дафинов лист. Залейте с преварена и охладена саламура от вода, оцет и сол. Затворете бурканите с пергаментова хартия или парче найлон, завързано здраво. Гъбите трябва да се изядат през идващата зима, като се поднасят леко полети с олио.

Гъби с подправки.

Продукти: *250 гр. моркови, листа от целина, 400 гр. гъби, 100 гр. лук, 2 стръка копър, 125 мл. оцет, 1 чаена лъжичка синапено семе. 1/2 чаена лъжичка черен пипер, 4 дафинови листа, 1 скилидка чесън.*

Нарежете морковите на кръгчета, а целината — на парченца с дължина около 2 см. Измийте гъбите и по-големите нарежете, а малките оставете цели. Обелете лука и го нарежете. Разбъркайте зеленчуците и ги подредете в буркани (количеството е за 2 буркана). Във всеки сложете по клонче копър. Сварете саламура от 500 мл. вода, оцета, захарта и подправките и оставете да изстине. Обелете и почистете чесъна и го нарежете на ситно. Налейте саламурата, в която е добавен чесъна в бурканите така, че да покрие напълно зеленчука. Запечатайте херметически бурканите с капачки и стерилизирайте 1 час при 80°C.



Подправки за супи и ястия



Продукти: 1 кг. моркови, 1 кг. червени чушки, 1 кг. зелени чушки, 8 връзки магданоз, глава целина с листата, 500 гр. сол.

Смелете морковите, червените и зелените чушки, целината, нарежете магданоза, смесете всичко добре, напълнете в малки бурканчета, запечатайте ги и стерилизирайте 15 минути.

Продукти: 500 гр. моркови, 500 гр. чушки, 500 гр. домати, глава целина с листата, 3 връзки магданоз и 500 гр. сол.

Нарежете много ситно или смелете на машинката за месо морковите, чушките, доматиите, целината и магданоза и към получената смес прибавете солта.

Подправката сипете в бурканчета от детско пюре и вдигнете на студено.

Много е приятна за супа, задушени меса, телешко варено и редица други ястия. При използването ѝ трябва да внимавате с посоляване- то на ястията. То да става едва след прибавяне на подправката.

Продукти: 1 кг. пресни домати, 1 кг. пипер - капия, 1 кг моркови. 1 кг. сол, 1 връзка магданоз, 1 връзка целина.

Смелете на машинката за мелене на месо доматиите, пипера и морковите. Целината и магданоза нарежете много ситно. Прибавете солта, разбъркайте сместа добре и я напълнете в бурканчета от детски пюрета, без да стерилизирате. Освен за супи, можете да ползвате подправката и за други ястия, като помните, че не трябва да ги солите допълнително.

Продукти: 1 кг. домати, 1 кг. моркови, 1 кг. чушки, 1 кг. лук, 2 връзки магданоз, сол на вкус, по 1 чаена лъжичка синапено семе на буркан.

Нарежете всички продукти и ги разбъркайте. Оставете ги да престоят 1 ден. Насипете в буркани, като във всеки буркан вързано в марличка, слагате по 1 чаена лъжичка синапено семе, което изхвърляте при отварянето на буркана.

Продукти: по 300 гр. копър, магданоз, и целина (листа), 200 гр. праз (бялата част) или кромид лук, 1 кг. моркови, 1 кг. домати, 300 гр. пиперки, 1 кг. сол.

Измитите листа на копъра, магданоза и целината измийте и нарежете много ситно. Лука и пипера нарежете на ивички, а морковите настържете на едро ренде. Доматиите нарежете на парченца. Поставете ги в голяма купа, посолете и разбъркайте добре. Сместа поставете в бурканите, като ги натъпчете добре. Затворете с капачки и поставете на студено.